

1 kg	Zopfmehl
1 EL	Salz
20 - 40 gr.	Hefe
1 EL	Zucker
125 gr.	Butter, weich
6,5 – 7 dl	Milch

Teigzubereitung Zutaten mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen

Formen: Teig halbieren, je 2 ca. 60 cm lange Rollen drehen und flechten. Zöpfe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Wasser bestreichen. Nochmals aufgehen lassen.

Verzieren Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen

Backzeit ca. 40 – 50 Minuten in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens

Ofentemperatur 200° C

Rezept: Betty Bossi, „Knuspriges Brot und köstliche Brotgerichte“