



Bandolera! 1

Kapitel	Unterkapitel	Filme	
Drehen/Kordeln drehen		Mit der Schere	
		Melken	
		Vorpass	
	Flechten/Zöpfe flechten		Dreierzopf
			Ährenzopf
			Rundzopf
			Bäckerzopf
			Sechsteiliges Flechtband
			Lederband
			Vierkantzopf
		Schlingenzöpfe	Vierkant
			Band
			Variante
	Zöpfe backen	Zopf aus 1 Strang	
		Bäckerzopf 2 Stränge	
	Zopf mit 3 Strängen		
	Ährenzopf 4 Stränge		
	Zopf mit 5 Strängen		
	Zopfknopf 1 Strang		
	Bauernzopf 2 Stränge		
	Vorbereitung		
Stricktrick		Gestrickte Kordel	
		Stricktrick mit 4 Maschen	
		Stricktrick mit 8 Maschen	
		Stricktrick Eigenbau	
Fingerstricken		Schlauch	
		Band	
		Unterbrechen	
Häkeln	R	Luftmaschen	
		Luftmasche und Kettmasche	
		Luftmasche mit Umschlag	
		Flachkordel	
		Rundkordel	
	L	Luftmaschen L	
		Luftmasche und Kettmasche L	
		Luftmasche mit Umschlag L	
		Flachkordel L	
		Rundkordel L	



Bandolera! 2

Kapitel	Unterkapitel	Filme
Weben		Webstab vorbereiten Farbwahl planen Webstab bespannen 1 Webstab bespannen 2 Band weben
	Wickeln	Wickeln Gimpen mit Garn aus der Seele Gimpen mit Seele und Garn
Knüpfen	Rundschnüre	Rundschnur mit Knoten in P-Form Rundschnur mit Knoten in Form einer 4 Farbwechsel
	Einfache Streifen	Streifenband mit Knoten in P-Form Streifenband mit Knoten in Form einer 4
	Zickzack	Zickzack 1 Zickzack 2
		Peruband
	Abschlüsse	Start mit Schlaufe Streifen-Ende Variante 1 Streifen-Ende Variante 2
		Tipps und Tricks
Dinteln		Dinteln



Für Zöpfe in Bandolera! 1



Zopfrezept

500 g Zopf- oder Weissmehl
1 Teelöffel Salz in einer Schüssel mischen

20 g Hefe, zerbröckelt
2 gehäufte Teelöffel Malzextrakt
1 Teelöffel Honig
3½ dl kalte Milch

70 g weiche Butter

Hefe mit Malz und Honig in der Milch gut auflösen
Alles miteinander zum Mehl geben und zu einem weichen, glatten Teig kneten
(von Hand ca. 10 Min., mit der Küchenmaschine ca. 5 Min.)

Formen:

1 Eigelb

Zopf sofort flechten (siehe App)

mit etwas Kaffeerahm verdünnen
Zopf damit bestreichen

Aufgehen lassen:

Zopf zugedeckt über Nacht
in den Kühlschrank stellen

Vor dem Backen nochmals mit Eigelb bestreichen und ca. ½ Std. bei Raumtemperatur aufgehen lassen

Backen:

Zopf in den kalten Backofen schieben und ca. 45 - 55 Minuten bei 200 - 220 Grad in der unteren Hälfte des Ofens backen

- Tipps:**
- Malzextrakt intensiviert Geschmack und Aroma und der Zopf erhält eine knusprige, braune Kruste.
 - Malzextrakt kann durch Zucker oder Honig ersetzt werden.
 - Zopf im Kühlschrank aufgehen lassen bewirkt ein luftigeres Gebäck.
 - Wenn es schneller gehen soll:
Zopf bei Raumtemperatur um das Doppelte aufgehen lassen.