



Für Zöpfe in Bandolera! 1



Zopfrezept

500 g Zopf- oder Weismehl
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.