

FRISCHER ZOPF

ZUTATEN

- 1kg Mehl
- 500ml Milch
- 100g Butter
- 1 Würfel Hefe
- 1 Ei
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz

FRISCHER ZOPF

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mischen und mit Maschine 5 Min kneten lassen (oder von Hand)

Danach von Hand nochmals gut durchkneten.

Tinu`s Geheimnis: ein wenig Teig Auseinanderziehen, wenn er fast durchsichtig ist, ist der Teig perfekt!

Teig in zwei gleich grosse Stücke schneiden und nach Anleitung formen.

Zopf bestreichen und ca. 45 Min zugedeckt ruhen lassen.

Zweites Mal bestreichen und nochmals für 10 Min nach draussen stellen (wenn es kalt ist)

Ca. 35 Min bei 200°Grad backen.