

UrDinkel Butterzopf

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min
Stockgare: 90 min
Stückgare: 45 min
Backen: 25 min

Zutaten für 1 UrDinkelzopf

500g UrDinkel Weissmehl
300g Milch lauwarm
60g Butter zimmerwarm
10g Salz
21g Hefe
1 Ei (für den Anstrich)



Zubereitung von Hand:

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Hefe und Butter in kleinen Stücken dazugeben. Die lauwarml Milch zur Mischung geben und rasch zu einem weichen Teig kneten, bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp Fenstertest).

Zubereitung mit Knetmaschine:

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Hefe und Butter in kleinen Stücken dazugeben. Die lauwarml Milch zur Mischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine ca. 8 Minuten mischen (kleine Stufe) und 5 Minuten kneten (intensive Stufe). Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt.

Stockgare:

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 90 Minuten bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare:

Teig zu einem Zopf flechten, mit dem zerklopften Ei bestreichen und 30 Minuten garen lassen. Anschliessend nochmals mit Ei anstreichen und backen.

Backen

Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 190°C vorheizen.
Ca. 35 Minuten backen bis der Zopf goldbraun ist und beim Klopfen auf der Unterseite hohl klingt. Den selbstgemachten UrDinkelzopf aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und geniessen.

Tipp:

Wer einen etwas dunkleren Zopf schätzt: 50-100g des UrDinkel-Weissmehls mit UrDinkel-Ruch- oder Vollkornmehl ersetzen.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:
lindmuehle.ch/freizeitbackshop oder dem QR-Code.

