Butterzopf Familienrezept Lehmann

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
30 min	90 min	30 min	35 min

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

Butterzopf Familienrezept Lehmann

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 3 Zöpfe

- 1000g Zopf-Weissmehl
- 120g Butter zimmerwarm
- 20g Salz
- 42g Frischhefe
- 650g Milch

- 1 Ei (für den Anstrich)

Mehl-Buttermischung wirken lassen

Wer das buttrige Aroma liebt, lässt die fein zerriebene Mehl-Buttermischung einen halben Tag bei Raumtemperatur stehen.

Für uns ist der Zopf von unserem Grosi noch immer der Beste!



Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücke schneiden, dem Mehl zugeben und mit den Händen fein verreiben.
Die Hefe zerbröckeln und zum Mehl geben, kalte Milch und restliche Zutaten dazu geben. Mit der Maschine ca. 6 Minuten mischen (kleine Stufe) und ca. 5 Minuten kneten (intensive Stufe). Solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert.



Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt ca. 90 Minuten bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.



Aufarbeiten und Stückgare

Teig in sechs Portionen teilen und zu Zöpfen flechten und mit Ei bestreichen. 30 Minuten aufgehen lassen. Anschliessend nochmals mit Ei anstreichen.



Backen

Backofen auf 200°C vorheizen.
Den Zopf für 35 - 40 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen bis der Zopf goldbraun ist und beim Klopfen auf der Unterseite hohl klingt.

Gutes Gelingen!

Tipp: Die Mehl-Buttermischung am Vortag herstellen für das beste Aroma.