Butterzopf dunkel
UrDinkel Maggia

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 dunkel - UrDinkel Maggia

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 2 UrDinkelzöpfe

- 500g Bio UrDinkel Maggia LH2
- 10g Salz
- 21g Frischhefe
- 60g Butter zimmerwarm
- 325g Milch
-
- 1 Ei (für den Anstrich)

Für ein rustikaleres Aussehen mit Mehl bestreuen.

Vorbereitung für noch mehr Aroma

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücke schneiden, dem Mehl zugeben und mit den Händen fein verreiben. Wer das buttrige Aroma liebt, lässt die Mischung einen halben Tag bei Raumtemperatur stehen.



Zubereitung

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 vier Portionen teilen und zu zwei Zöpfen flechten und mit Ei bestreichen. 30 Minuten aufgehen lassen. Anschliessend nochmals mit Ei anstreichen oder mit Mehl bestreuen.



Backen

Backofen 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: Den etwas klebrigen Teig mit nassen Händen bearbeiten.

