Butterzopf-
langgeführt

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
30 min	60 min	9 - 22h	40 min

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

lindmuehle_freizeitbackshop

Butterzopf- langgeführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 3 Zöpfe

- 1000g Zopfweissmehl
- 125g Butter
- 22g Salz
- 15g Frischhefe
- 650g Milch

1 Ei, zum Bestreichen

Vorbereitet für den nächsten Sonntag

Den Zopf nach dem Backen leicht auskühlen lassen und noch warm in einen Plastiksack verpacken und einfrieren.
Das Herstellungsdatum auf den Beutel schreiben.
Zum Aufbacken haben wir einen Geheimtipp.



Zubereitung

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 klappt.



Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und ca. 60 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.



Aufarbeiten und Stückgare im Kühlschrank

Aus dem Teig drei Zöpfe flechten (Teigeinlage ca. 600g pro Zopf) und mit Ei bestreichen. Die Zöpfe mit einer Folie bedecken und umgehend für mindestens 9 Stunden, bis Maximum 22 Stunden, in den Kühlschrank stellen.



Backen

Vor dem Backen die Zöpfe nochmals mit Ei bestreichen und in den kalten Backofen geben. Bei 200°C Ober- und Unterhitze für 40- 45 Minuten backen.

Die Zöpfe auskühlen lassen und den frischen Zopf geniessen.

Gutes Gelingen!

Tipp: DGelingt auch super mit Ein-Strangzöpfli, jeweils mit ca. 80g Teigeinlage.