

UrDinkel Butterzopf - langgeführt

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min
Stockgare: 60 min
Stückgare im Kühlschrank: 6 – 12h
Backen: 40 - 45 min

Zutaten für 1 UrDinkelzopf

500g	UrDinkel Weissmehl
300g	Milch lauwarm
60g	Butter zimmerwarm
10g	Salz
7g	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.

Zubereitung mit Knetmaschine:

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Hefe und Butter in kleinen Stücken dazugeben. Die kalte 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 96 Minuten bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare

Teig zu einem Zopf flechten und in eine Cakeform geben. Mit dem zerklopften Ei bestreichen und 30 Minuten garen lassen. Die Zöpfe mit einer Folie bedecken und umgehend für mind. 6h bis max. 12h in den Kühlschrank stellen. Vor dem Backen nochmals mit Ei bestreichen.

Backen

In den kalten Backofen geben und bei 190°C Ober- und Unterhitze backen. Ca. 35 Minuten aus der Form nehmen und weitere 5 Minuten knusprig backen.

Gutes Gelingen!

