

Butterzopf (dunkel) UrDinkel Maggia

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min
Stockgare: 1.5 h
Stückgare: 30 min
Backen: 35 min

Zutaten für einen grossen Zopf

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



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 von Hand kneten:

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und zur Mehlmischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten.

Zubereitung mit Knetmaschine:

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). Fenstertest durchführen, solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert (siehe Tipp Fenstertest).

Stockgare:

Den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt ca. 1.5 h bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare:

Teig in zwei Portionen teilen zu einem Zopf flechten und mit Ei bestreichen. 30 Minuten aufgehen lassen. Anschliessend nochmals mit Ei anstreichen.

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.

Den selbstgemachten Zopf aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und geniessen.

Gutes Gelingen!

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

