# UrDinkel Butterzopf

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

*Geheimrezept*



| Zubereitung | Stockgare | Stückgare | Backen |
|---|---|---|---|
| 30 min | 60 min | 45 min | 40 min |

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

lindmuehle_freizeitbackshop

# UrDinkel Butterzopf

## Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

**Zutaten für 2 UrDinkelzöpfe**

- 500g UrDinkel Weissmehl
- 10g Salz
- 21g Frischhefe
- 300g Milch
- 60g Butter

- 1 Ei (für den Anstrich)

**Backen in der Cakeform**

Die Cakeform mit einem Backpapier auslegen. Den geflochtenen Zopf vorsichtig in die Form hineinheben.
Die letzten 10 Minuten der Backzeit den Zopf ohne Form fertigbacken.



### Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz mischen. Hefe und Butter in kleinen Stücken dazugeben. Die Milch zur Mischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine ca. 6 Minuten mischen (kleine Stufe) und 3 Minuten kneten (intensive Stufe). Solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert.



### Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.



### Aufarbeiten und Stückgare

Teig zu zwei Zöpfen flechten, mit dem zerklopften Ei bestreichen und ca. 30 Minuten garen lassen. Anschliessend nochmals mit Ei anstreichen und backen.



### Backen

Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 190°C vorheizen.
Ca. 30 Minuten backen bis der Zopf goldbraun ist. Den Zopf aus der Form nehmen und weitere ca. 10 min backen. Den selbstgemachten UrDinkelzopf aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und geniessen.

**Gutes Gelingen!**

Tipp:

Damit die UrDinkel-Zöpfe formstabil bleiben, empfehlen wir eine Form. Die klassische Zopfform mit dem UrDinkel Phänomen-Mehl herstellen.

