UrDinkel Phänomen Zopf

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
30 min	10 min	45 min	35 min

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

lindmuehle_freizeitbackshop

UrDinkel Phänomen Zopf

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 3 Zöpfe

- 1000g UrDinkel Phänomen hell LH2
- 135g Butter
- 24g Salz
- 42g Frischhefe
- 650g Milch

- 1 Ei (für den Anstrich)

Warum UrDinkel-Phänomen Mehl?

Aus UrDinkelmehl Gebäcke mit Butter herzustellen ist bedeutend anspruchsvoller als mit Weizenmehl.
Mit der UrDinkel-Phänomen Mehlmischung wird der Teig stabiler und verläuft bedeutender weniger in der Stückgare.

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 8 min mischen (kleine Stufe) und 5 min kneten (intensive Stufe). Solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert.

Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare

Teig für drei Zöpfe in 6 Portionen teilen und nochmals 10 Minuten liegen lassen. Anschliessend die 6 Teiglinge zu gleich dicken Strängen formen und einmal mit Ei anstreichen.
Weitere 30 Minuten Stückgare. Anschliessend nochmals mit Ei anstreichen

Backen

Backofen auf 200°C vorheizen.
Den Zopf für ca. 35 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen bis der Zopf goldbraun ist und beim Klopfen auf der Unterseite hohl klingt.

Gutes Gelingen!

Tipp: Für Zopftierli, Hamburgerbrötchen oder Kleingebäcke ist diese Rezeptur perfekt geeignet. Rezept Kleingebäck.