

Rezept vom Bäcker
Recette du boulanger

*Für 1 grossen Zopf:
pour 1 grand tresse :*

*1kg Zopfmehl
1kg farine pour tresse*

*1TL Zucker
1cc sucre*

*1EL Salz gestrichen
1cs Sel*

*150g Butter
150g beurre mou*

*30g Hefe
30g de levure*

*ca. 6dl Milch
env. 6dl de lait*

*1 Ei
1 oeuf*

- 1.** Mehl, Salz, Zucker und Butter mischen, eine Mulde formen.
Mélanger la farine avec le sel, sucre et beurre, former un puits.



- 2.** Hefe in der Milch auflösen, in die Mulde giessen.
Délayer la levure dans le lait, verser dans le puits.
- 3.** Ca. 10 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt 1½ Stunden ums Doppelte aufgehen lassen.
Env. 10 min. pétrir le tout en une pâte souple et lisse, couvrir et laisser lever la pâte pendant 1½h jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- 4.** Zopf Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Zopf flechten (s. Bilder) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
La couper en deux, façonner chaque moitié en longs rouleaux d'env. 70 cm, plus fins aux extrémités. Tresse les deux rouleaux (voir illustrations), puis poser la tresse ainsi formée sur une plaque chemisée de papier cuisson.
- 5.** Zopf mit Ei bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Nochmals mit Ei bestreichen.
Badigeonner la tresse avec l'œuf, et laisser lever encore pendant env. 30 min. Badigeonner la tresse d'œuf. Une deuxième fois.
- 6.** In der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 35 Min. backen.
Env. 35 min. dans le bas du four préchauffé à 220 °C .

Art. Nr. 89141.20
78674