

Klassischer Butterzopf



Menge		2 Zöpfe à ca. 450 g
Zeit	für deine Arbeit	60 Minuten
	für den Teig	18 - 36 Stunden
	zum Backen	30 Minuten

ZUTATEN

für den Zopfteig

am Vorabend den Poolish herstellen

140 g Weizen Mehl 550
4 g Hefe

in eine Schüssel abwiegen und mit

130 g Wasser, 22 °C
von Hand oder mit der Küchenmaschine gleichmäßig vermischen. Den Poolish abdecken und für 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Am nächsten Vormittag den Zopfteig herstellen

270 g Poolish
110 g Weizen Sauerteig
345 g Weizen Mehl 405
5 g Gersten Backmalz
15 g Vanille Zucker
30 g Rohrzucker
90 g Wasser, 6 °C
2 Eigelb
90 g Butter
10 g Salz

mit
(Der Sauerteig soll reif und triebstark sein. Du kannst auf den Sauerteig aber auch verzichten, wenn du im Moment noch keinen hast; dann gib noch 2 g Hefe in den Teig.)
vermischen, auf langsamer Stufe für ca. 15 Minuten. Dann für 2 Minuten auf höherer Stufe kneten.
hinzufügen und auf langsamer Stufe einarbeiten.
Hinzufügen und auf langsamer Stufe für 2 Minuten einarbeiten. Dann für 2 Minuten auf höherer Stufe kneten.
hinzufügen und weitere 2 Minuten kräftig kneten.

1.005 g Teigmenge gesamt

Die Teigtemperatur soll 24-25 °C betragen.

Den Teig für 1 Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen. Dann einmal dehnen und falten und in den Kühlschrank stellen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden reifen lassen.

Zöpfe flechten

Auf der Arbeitsfläche Weizen Mehl verwenden.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig aus dem Kühlschrank vorsichtig darauf stürzen.

Den Teig in vier gleich schwere Stücke teilen.

Jedes Stück zu einem Strang von ca. 30 cm Länge ausrollen. Die Oberfläche sollte glatt und leicht gespannt sein. Die Enden der Stränge dürfen leicht spitz zulaufen.



Mit je 2 Strängen einen 2-Strang-Spindel Zopf flechten. Achte darauf, dass die Stränge nicht verkleben, indem du deine Hände und die Arbeitsfläche leicht bemehlt hältst.



Du kannst ebenso aus je einem Strang einen 1-Strang-Zopf oder einen Knoten flechten.

Du kannst die geflochtenen Zöpfe jetzt bei Raumtemperatur stehen lassen und reifen lassen. Decke die Zöpfe mit einem Leinentuch ab. In ca. 2-3 Stunden sollten die Zöpfe reif zum Backen sein.

Du kannst die Zöpfe aber auch sofort wieder in den Kühlschrank oder einen ähnlich kühlen Ort stellen. Auch hier solltest du die Zöpfe abdecken, jedoch mit Folie. So können die Zöpfe 8 - 12 Stunden reifen. Dann kannst du die Zöpfe zum Frühstück am nächsten Morgen backen.

Backen

Die Zöpfe nimmst du ca. 60 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank und lässt sie bei Raumtemperatur nachreifen.

Du kannst jetzt sofort zum ersten Mal die Zöpfe mit Ei bestreichen.

2 ganze Eier
1 Prise Salz

kräftig miteinander verquirlen, bis eine dünnflüssige und gleichmäßige Eistreiche entsteht.



Die Zöpfe behutsam mit einer dünnen Schicht Eistreiche bestreichen und trocknen lassen. Nach ca. 30 Minuten noch einmal dünn bestreichen und wenn du möchtest ein paar Mandelblätter aufstreuen.

Ca. 30 Minuten vor dem Backen schalte den Backofen ein und heize diesen auf 190 °C vor.

Backzeit

25 Minuten bei 190 °C
ca. 15 Minuten bei 210 °C

