

# Sonntags-Zopf



## Zutaten

- 500 g Zwicky Zopfmehl
- 0.75 EL Salz
- 1 TL Zucker
- 0.5 Würfel Hefe
- 50 gr. weiche Butter
- 3.25 dl Milchwasser (1/2 Milch – 1/2 Wasser)
- 1 Eigelb
- wenig Rahm

## Zubereitung

1. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen
2. Zucker separat mit der Hefe vermischen
3. Hefe, Butter und Milchwasser begeben, mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten.
4. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen
5. Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Zopf flechten, auf ein beschichtetes Blech legen, mit Mehl bestäuben, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen
6. Eigelb mit etwas Rahm mischen und den Zopf damit bepinseln.
7. Backen: ca. 35 Min. im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Zwicky wünscht en Guete!**