

Butterzopf



Vorteig

20 g Weissmehl
17 g Wasser, 25–30 °C warm
2 g Hefe

1. Zutaten vermengen und 6 bis 24 Stunden stehen lassen.

Hauptteig

220 g Weissmehl
100 g Rohmilch, unbehandelt
7 g Hefe
6 g Rohrzucker
35 g Butter
4 g Salz
39 g Vorteig

1. Weissmehl, Rohmilch, Hefe und Rohrzucker 10 Minuten bei 20 bis 22 °C mischen. Nach 2 Minuten Butter dazugeben. Salz nach 5 Minuten dazugeben. Danach für 4 Minuten kneten.
2. Teig rund 30 Minuten ruhen lassen. Danach in Zopfform aufarbeiten und mit Ei bestreichen.
3. Zöpfe bei Raumtemperatur 30 bis 40 Minuten stehen lassen oder über Nacht in den Kühlschrank geben.
4. Vor dem Backen die Zöpfe nochmals mit Ei bestreichen und dann bei 210 °C für ca. 20 Minuten backen.