



BUTTERZOPF

ZUTATEN

TEIG

- 400 g** Milch, kalt
- 40 g** Hefe
- 20 g** Zucker
- 2** Eier
- 20 g** Salz
- 150 g** Butter
- 850 g** Mehl

EIANSTRICH

- 1** Ei
- 5 g** Zucker
- 1 Prise** Salz

ZUBEREITUNG

TEIG

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Min / Teigstufe kneten
2. Teig in eine Schüssel geben und 60 Minuten ruhen lassen

EIANSTRICH

1. Zopf flechten, mit Eianstrich anpinseln
2. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen und erneut anpinseln
3. Backofen vorheizen auf 230° bis 240°, Zopf in Ofenmitte einschieben und Backtemperatur auf ca 200° reduzieren
4. 30 bis 35 Min backen