



# Einfacher Butterzopf

Schwierigkeitsgrad



1 Stück



2 Stunden

## Zutaten

500 g Dinkelmehl Typ 630  
50 g weiche Butter  
320 ml lauwarme Milch  
21 g frische Hefe  
50 g Zucker  
1 Tl. Salz  
1 Ei zum Bestreichen  
Mandelblättchen und Hagelzucker  
zum Bestreuen

## Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel sieben und Salz hinzufügen. Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln, 100 ml lauwarme Milch, 1-2 TL Zucker und Mehl hinzufügen und glatt rühren. Die Hefemischung, restlichen Zucker und Butter zum Mehl geben, mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe verrühren. Nach und nach die restliche Milch hinzufügen, den Teig beobachten und gegebenenfalls Flüssigkeit hinzufügen. Den Teig mit den Händen kneten, in 5 gleichgroße Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel formen, abdecken und 30-45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den großen runden Stein mit ein wenig Butterschmalz einfetten. Die Teiglinge einzeln zu Strängen formen und die Stränge zu einem Zopf flechten. Auf den Stein wie einen Kranz legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. 10 Minuten trocknen lassen. Danach erneut mit dem Ei bestreichen und nach Geschmack mit Mandelblättern und Hagelzucker bestreuen. Ca. 25 Minuten auf der untersten Schiene backen.

SCAN ME



Großer runder Stein



pampered|chef  
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN