

Sonntagszopf

Von Eduard Iten

Quelle: Judith Erdin

⌚ aktiv 20 Minuten, 75 Minuten gehen lassen.

☒ 4–6, kommt ganz auf die Personen an ☺.

| Zutaten | Zubereitung |
|--------------------------------|--|
| 500 g Mehl (Typ 400) | Mehl, Salz, Zucker und Malzextrakt in die Schüssel der Küchenmaschine geben (wenn du kein Malz hast, kannst Du auch einfach 12 g Zucker nehmen), die Hefe dazubröseln und miteinander Mischen. |
| 12 g Salz | |
| 6 g Zucker | |
| 6 g Malzextrakt | |
| 25 g Hefe (frisch) | Wenn du hast, kannst du auch 0,1 g Ascorbinsäure (eine Messerspitze, erhältlich in der Drogerie) oder 0,5 g Acerolapulver mit untermischen. Das verhindert, dass der Zopf im Ofen etwas abflacht. |
| 0,1 g Ascorbinsäure | |
| 25 g Ei | Verquirlen, zum Rest dazugeben. |
| 270 g Milch (3.5% Fett) | Den Teig für 5 Minuten auf der Stufe 1 der Küchenmaschine kneten, bis sich die Mischung zu einem Teig zusammenfügt. |
| 80 g Butter (kalt) | Die kalte Butter in Stücke schneiden und beigeben. 5 Minuten weiter kneten. Die Küchenmaschine auf Stufe 2 hochschalten und den Teig nochmals 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Den Teig in 2 Teile aufteilen (je ca. 450 g), zu mindestens 80 cm langen Strängen ausrollen und einen Zopf daraus flechten. Auf einem Backpapier absetzen. |
| 25 g Ei (verquirlt) | Auf der untersten Schienen einen Brotbackstein oder ein umgedrehtes Blech einschieben, den Ofen auf 240 °C vorheizen. |
| 10 g Milch (3.5% Fett) | Den Teigling mit dem Eier-Milch-Gemisch einpinseln und 30 Minuten nicht zugedeckt ruhen lassen. Den Teigling ein zweites Mal einpinseln, mithilfe eines Teigschiebers mitsamt dem Backpapier in den Ofen schieben und 5 Minuten anbacken . Mit der Dampffunktion des Ofens einen Dampfstoss auslösen oder bei einer spaltbreit geöffneten Ofentür grosszügig warmes Wasser in den Ofen sprühen und die Tür sofort wieder schliessen. Die Temperatur auf 210 °C reduzieren und weitere 10 Minuten backen. Die Ofentür ein paar Sekunden öffnen um den Dampf entweichen zu lassen und den Zopf weitere 20–25 Minuten fertig backen. |
| ⌚ | Sollte der Zopf gegen Ende zu dunkel werden, kann er mit einer Alufolie im Ofen abgedeckt werden. Fertig gebacken ist er bei einer Kerntemperatur von 92 °C. |
| ☒ | Anstatt eines grossen Zopfes kannst du auch zwei kleine Zöpfe backen. Pro Strang beträgt das Gewicht dann ca. 125 g. Die letzte Backzeit reduziert sich auf ca. 15 Minuten. |