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)* 12 g **Salz** 6 g **Zucker** 6 g **Malzextrakt** 25 g **Hefe** *(frisch)* 0,1 g **Ascorbinsäure**	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. 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.
25 g **Ei** 270 g **Milch** *(3.5% Fett)*	Verquirlen, zum Rest dazugeben. 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)* 10 g **Milch** *(3.5% Fett)*	Auf der untersten Schienen einen Brotbackstein oder ein umgedrehtes Blech einschieben, den Ofen auf **240 °C** vorheizen. 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.