

# 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 <b>Mehl</b> (Typ 400) 12 g <b>Salz</b> 6 g <b>Zucker</b> 6 g <b>Malzextrakt</b> 25 g <b>Hefe</b> (frisch) 0,1 g <b>Ascorbinsäure</b>	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 <b>Ei</b> 270 g <b>Milch</b> (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 <b>Butter</b> (kalt)	Die kalte Butter in Stücke schneiden und begeben. 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 <b>Ei</b> (verquirlt) 10 g <b>Milch</b> (3.5% Fett)	Auf der untersten Schienen einen Brotbackstein oder ein umgedrehtes Blech einschieben, den Ofen auf <b>240 °C</b> 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 <b>5 Minuten anbacken</b> .  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 <b>210 °C</b> reduzieren und weitere <b>10 Minuten</b> backen.  Die Ofentür ein paar Sekunden öffnen um den Dampf entweichen zu lassen und den Zopf weitere <b>20–25 Minuten</b> 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.