Butterzopf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	8 Std. 45 Min.
Garzeit	30 Min.
Stück	1
Gerät	CombiSteamer V6000 45 ab 2021

Ei im Teig oder Ei nur zum Bestreichen, Butter kalt in Würfeln oder geschmolzen, bei den Zutaten des Wiener Lieblings-Sonntagsbrot streiten sich die Geister. In jeder Form ist der Butterzopf zart und buttrig.

Teig

500 g Zopfmehl, oder Weißmehl

1 TL Zucker

1½ TL Salz

20 g Hefe, zerbröckelt

150 ml Milch

125 ml Wasser

100 g Butter, geschmolzen, etwas abgekühlt

Formen

1 Ei, verklopft

Teig

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe beigeben, mischen. Milch, Wasser und Butter verrühren, dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten auf das Doppelte aufgehen lassen.

Formen

Teig halbieren, je zu ca. 40 cm langen Strängen rollen, zu einem Zopf flechten. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen, mit Ei bestreichen. Zopf ca. 8 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen. Zopf herausnehmen, nochmals mit etwas Ei bestreichen, ca. 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Backen

Garraum mit Profi-Backen bestrichen auf 190 °C vorheizen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 30 Minuten backen. Zopf herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Garraum auf 190 °C mit Profi-Backen bestrichen (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Profi-Backen bestrichen 190 °C während 30 Min.

Tipps

Wenn es schneller gehen muss, Zopf flechten, im Garraum mit Profi-Backen aufgehen lassen bei 32 °C ca. 45 Minuten aufgehen lassen, danach wie beschrieben backen.

Zubehör

Backblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	07.04.2026