



# Zopf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	2 Std.
Garzeit	30 Min.
Stück	1
Gerät	CombiSteamer V6000 38 ab 2021

Das klassische Sonntagsgebäck mit zarter Butter-Note. Der Hefeteig wird zu einem Zopf geflochten (dabei ist Kreativität erlaubt) und erhält beim Backen seine typische goldbraune Kruste. Ob zum Frühstück oder Brunch – frisch gebacken schmeckt er besonders gut mit Butter und Konfitüre.

## Teig

500 g Zopfmehl oder Weissmehl

2 TL Zucker

1½ TL Salz

½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt

300 ml Milch

1 Ei

50 g Butter, in Stücken

## Formen

1 Ei, verklopft

## Teig

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe begeben, mischen. Milch dazugießen, Ei und Butter begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.





## Formen

---

Teig halbieren, zu zwei gleichlangen Strängen rollen, sie sollen je in der Mitte etwas dicker sein. Teigstränge übers Kreuz übereinanderlegen, zu einem Zopf flechten. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit etwas Ei bestreichen, nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Garraum mit Profi-Backen bestreichen auf 190 °C vorheizen. Zopf nochmals mit etwas Ei bestreichen, Blech in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 30 Minuten backen.

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

**Backgut einschieben**

**Profi-Backen bestreichen 190 °C während 30 Min.**

## Tipps

---

Mit der Funktion Profi-Backen Aufgehen lassen kann die Aufgehzeit verkürzt werden. Beim ersten Aufgehen bei 32 °C ca. 1 Stunde und beim zweiten Aufgehen bei 32 °C ca. 45 Minuten aufgehen lassen.

Zopf mit zwei Strängen geflochten ist die klassischste Zopf-Form, Zopf aus 4 oder 5 Strängen werden besonders hübsch.

## Zubehör

---

Kuchenblech

