Smørfletning (Schweizisk Butter Zopf)

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	8 Timer 45 Min.
Tilberedningstid	30 Min.
Styk	1
Apparat	CombiSteamer V6000 45 fra 2021

Om ægget skal i dejen eller kun bruges til glasering, om smørret skal tilsættes koldt i tern eller smeltet – meningerne er delte, når det kommer til ingredienserne i Berns foretrukne søndagsbrød. I enhver form er dette smørfletværk mørt og smøragtigt.

Dej

500 g Zopfmel (90 % almindeligt hvedemel + 10 % speltmel), eller stærkt hvedemel

1 tsk sukker

1½ tsk salt

20 g gær, smuldret

150 ml mælk

125 ml vand

100 g smør, smeltet, let afkølet

Formning

1 æg, piskede

Dej

Bland mel, sukker og salt i en skål. Tilsæt gæren og bland. Rør mælk, vand og smør sammen, tilsæt derefter melblandingen, og ælt det til en blød, glat dej. Dæk til og lad hæve ved stuetemperatur i cirka 45 minutter, indtil dejen er fordoblet i størrelse.

Formning

Del dejen i to, og rul hvert stykke til en streng på cirka 40 cm. Flet de 2 tråde til en lagdelt fletning. Placer fletteloffet på en bageplade beklædt med bagepapir, og pensl med æg. Lad det flettede brød hæve i køleskabet i cirka 8 timer eller natten over. Tag ud af køleskabet, pensl igen med lidt æg, og lad hvile ved stuetemperatur i cirka 15 minutter.

Bagning

Forvarm ovnrummet med professionel bageemalje til 190 °C. Indsæt bakken med flettet brød i det forvarmede ovnrum, og bag i cirka 30 minutter. Fjern den, og lad den køle af på en rist.

(For)varm ovnrummet til 190 °C i Professionel bagning penslet

Forvarmning fuldført. Indsæt kogegrej.

Professionel bagning penslet 190 °C i 30 Min.

Tips

Hvis du har travlt, form det flettede brød, lad det hæve i ovnrummet med professionel hævning ved 32 °C i cirka 45 minutter, og bag det derefter som beskrevet nedenfor.

Tilbehør

Bageplade

Yderligere oplysninger

Oprettet den	07.04.2026