

wir ostern

anders



Aus der Butter ergibt sich seine Unvergleichbarkeit: Sie gibt dem Butterzopf den richtigen «Zupf» und hält ihn lange frisch. Genauso charakteristisch ist die dunkle braun-gelbe Kruste.

Vielleicht kennen Sie ja ein eigenes gutes Brot oder Zopfrezept.

Zubereitung

1. Mehl und Hefe in eine grosse Schüssel geben, Wasser, Milch und das Ei beigeben und zu einem Teig aufgreifen.
2. Das Salz anschliessend die Butter beigeben, den Teig ca. 10 Minuten geschmeidig kneten.
3. Zugedeckt bei Raumtemperatur 90 Min. gären lassen.
4. Den Teig zusammenschlagen, nochmals 30 Min. gären lassen.
5. Teig halbieren, 2 Stränge formen und einen Zopf flechten.
6. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, 15 Minuten aufgehen lassen.
7. Mit Eigelb bepinseln. Im unteren Teil des auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofens 40 bis 50 Minuten backen.

INFO

Vorbereitungszeit 02:20 H

Ruhezeit 01:15 H

Koch- und Backzeit 00:45 H

© Rezept

Schweizer Brot

ZUTATEN

- 1 kg Weissmehl oder Zopfmehl
- 20 g Salz (1EL)
- 30 g Hefe, zerbröckelt
- 3 dl Milch
- 3 dl Wasser
- 120 g Butter
- 1 Ei

Tipp Die Butter in einem Pfännchen schmelzen und die kalte Milch dazugiessen – dann hat beides genau die richtige Temperatur, um mit der Hefe vermischt zu werden.

Oder es gibt unzählige weitere feinste Brot- oder Zopfrezepte in Kochbüchern oder im Internet. Hier noch ein Link für's Zöpfle: <https://youtu.be/eDQ-2JQO4C0>