



Zopf

BEWA
Küchen

WWW.BEWA-KUECHEN.CH

Zopf

1 Stk	Hefewürfel
5.5 dl	Milch
1 kg	Mehl
1 EL	Salz
125 g	Margarine
1 Stk	Eigelb zum Bestreichen

Den Hefewürfel in der Milch zergehen lassen.

Das Mehl mit dem Salz und der flüssigen Margarine vermischen, dann die Milch mit der Hefe dazugeben und zu einem weichen glatten Teig kneten.

Etwa 1 Std. mit feuchtem Tuch zugedeckt gehen lassen.

Dann den Zopf formen und wieder ca. ½ Std. gehen lassen.

Backofen vorheizen Umluft 200 Grad.

Mit dem Eigelb bestreichen und den Zopf ca. 50 – 60 Minuten backen, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

En Guetä

