Formularbeginn

Formularende

Zopfteigrezept

Zutaten:

* 100g [Butter](https://www.gutekueche.ch/butter-anken-artikel-367)
* 1 [Ei](https://www.gutekueche.ch/eier-artikel-368)
* 1 [Ei zum Bestreichen](https://www.gutekueche.ch/eier-artikel-368)
* 15g [Hefe](https://www.gutekueche.ch/hefe-backhefe-hefearten-artikel-372) (ca. ¾ Päckchen Trockenhefe)
* 500g [Mehl](https://www.gutekueche.ch/mehl-sorten-backeigenschaften-artikel-378)
* 300ml [Milch](https://www.gutekueche.ch/milch-artikel-379)
* 1Prise Salz
* 1TL [Zucker](https://www.gutekueche.ch/zuckerarten-artikel-384)

Zubereitung:

1. Für den Zopfteig die Hefe mit 1 Esslöffel Wasser in einer Tasse auflösen. Butter in einem Topf schmelzen (nicht zu heiss).
2. Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Dann in der Mitte vorsichtig eine Mulde drücken. Anschliessend das Ei, sowie die Hefe und Butter hinzufügen.
3. Zum Schluss die Milch dazugeben, von der Mitte aus verrühren und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
4. Mit einem Tuch abdecken, an einem warmen Ort für etwa 45 Minuten gehen lassen.
5. Nun den Teig formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Mit deinem Teig solltest du ca. 9 Figuren machen können.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Ober- und Unterhitze etwa 25 Minuten backen.