

So wird es gemacht: Der Butterzopf

Ein Sonntagsbrunch ohne Zopf ist wie Ostern ohne Schoggihasen. Wer den Butterzopf schon einmal selbst gebacken hat, der greift nur selten zurück auf einen gekauften. Mit der Schritt-für-Schritt-Anleitung wird auch das Flechten zum Kinderspiel.



1 Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.



2 Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stücken zum Mehl geben.



3 Hefe mit Milch auflösen und in die Mulde giessen. Alles mischen und zu einem Teig zusammenfügen.



4 Teig kneten und schlagen, bis er weich und elastisch ist, aber mindestens 10 Minuten (beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein).



5 Teig in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.



6 Teig halbieren und zu zwei gleich langen Strängen formen, die in der Mitte etwas dicker sind.



Mirjam Wolfensberger

arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie gibt Auskünfte rund ums Kochen.

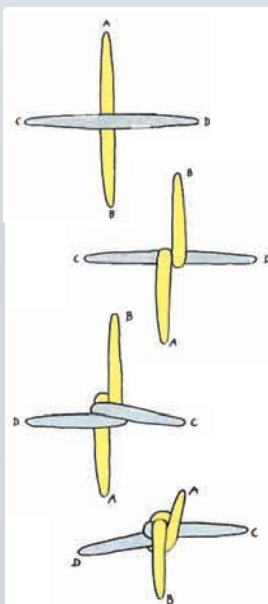
Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen?

Mirjam Wolfensberger ist für Sie da:
Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen unter www.lemenu.ch/gewusstwie



7 Die Stränge zu einem Kreuz legen und gemäss Schema zu einem Zopf flechten.



8 Den Zopf auf das mit Backpapier belegte Blech legen und nochmals 10 Minuten aufgehen lassen. Dann 15 Minuten kühl stellen. Den Zopf mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C in der unteren Hälfte 50–60 Minuten backen.

Butterzopf

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 1 Stunde

Backpapier für das Blech

1 kg	Mehl, z. B. Zopfmehl
1 EL	Salz (20 g)
150 g	Butter, weich
42 g	Hefe, zerbröckelt
5 dl	Milch, lauwarm
1	Ei, verquirlt, zum Bestreichen

INFOS

- Ein Würfel Frischhefe (42 g) reicht für bis zu 2 kg Mehl.
- Je weniger Hefe für einen Teig verwendet wird, desto weniger trocknet das Gebäck aus.
- Hefe lässt sich gut tiefkühlen. Vor dem Gebrauch nicht auftauen, sondern gefroren mit Milch und Zucker weiterverarbeiten. Durch das Auftauen verliert die Hefe einen Teil ihrer Kraft.
- Den Teig nicht um zu viel aufgehen lassen (übergären), sonst fällt er beim Backen leicht zusammen. Die Kraft der Hefe ist somit verpufft.
- Hefeteig kann am Vorabend zubereitet werden, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Den Zopf erst am Morgen formen, damit er beim Backen schön aufgeht.
- Butterzopf lässt sich sehr gut tiefkühlen. Kälte hemmt die Hefe, zerstört sie aber nicht.



Zopftierchen

Aus dem Butterzopf-Grundrezept lassen sich, zusammen mit ein paar Rosinen, Haselnüssen und Mandelstiften, auf einfache Weise verschiedene Zopftierchen herstellen. Teig erst nach dem Aufgehen lassen in Portionen teilen und Formen.



1 Schildkröte: Drei Rollen und ein rundes Stück formen. Aus zwei Rollen entstehen die Beine, eine ist für den Körper. Das runde Teig-

stück für den Panzer auf Beine und Körper aufsetzen und gut flachdrücken. Nach dem Bestreichen mit Eigelb mit einem scharfen Messer Panzer kreuzweise einschneiden.



2 Fisch: Die Schuppen nach dem Bestreichen mit Eigelb mit einer Schere einschneiden. Haselnuss oder Rosine für das Auge verwenden.



3 Schnecke: Eine kürzere und eine längere Rolle formen. Die Kürzere

bildet den Körper, die Längere wird zu einem Häuschen aufgerollt. Aufsetzen und fest andrücken. Nach dem Bestreichen mit Eigelb mit einer Schere Verzierungen ins Häuschen schneiden. Mit Mandelstiften, Rosinen oder Haselnüssen garnieren.

Zopftierchen in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens je nach Grösse 20–30 Minuten backen.