

## Butterzopf

### Zutaten

1 kg Zopfmehl  
2 Beutel (à 7 g) Trockenhefe  
140 g Butter  
14 g Salz (2 gestrichene Kaffeelöffel)  
6 dl Milch  
1 Eigelb

### Zubereitung

Das Mehl durchsieben und mit der Trockenhefe vermischen. (Wird die Hefe in Wasser aufgelöst, verstärkt sich der Hefegeschmack.) Die Butter in einem Pfännchen schmelzen, das Salz unterrühren und gut auflösen. Die Milch dazu giessen und alles gut vermischen. Das Gemisch in das Mehl einarbeiten und auf einer Arbeitsfläche zu einem Teig verarbeiten. Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch zugedeckt 2 Stunden aufgehen lassen.

Den aufgegangenen Zopf Teig nochmals kurz durchkneten und zu zwei oder drei Zöpfen formen. Backofen auf 50° C vorheizen und den Zopf 20 Minuten vorbacken. Aus dem Ofen nehmen und mit Eigelb bepinseln. Die Backofentemperatur auf 220° C erhöhen und weitere 30 Minuten backen.

\*\*\*