



Minimalisten-Zopf

Ein Rezept von *BesondersGut*
www.besondersgut.ch

ZUTATEN

Hauptteig

290g Milch, zimmerwarm
8g Frischhefe
40g Zucker
50g Dinkel-Weissmehl
450g Weizen-Weissmehl
10g Salz
60g Butter

Eistreiche

1 Ei (ganz)
1 Prise Salz/Zucker
Nach Belieben etwas Rahm

SO WIRD'S GEMACHT

Hauptteig

Am Vortag: zuerst die zimmerwarme Milch, die Hefe und den Zucker in die Knetschüssel geben und kurz mischen. Dann die Mehle und das Salz zugeben (Butter noch nicht!) und alles 8–10 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Jetzt die weiche Butter in Stückchen zugeben und den Teig weitere 5–10 Minuten schonend kneten. Der Teig ist am Schluss weich und elastisch und löst sich gänzlich vom Schüsselrand. Den Teig kannst du selbstverständlich auch von Hand kneten. Je nach Wärme deiner Hände und deiner Knettechnik geht es etwas länger, bis der Teig soweit ist.

Stockgare

Den Teig zum Ankurbeln der Hefeaktivität 30–60 Minuten bedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Anschliessend die Teigschüssel luftdicht verschlossen (z.B. in einen Plastiksack stellen) 8–16 Stunden bei ca. 6 ° C im Kühlschrank deponieren (eher 30 Minuten, wenn du eine längere Stückgare planst).

Formen

Am nächsten Tag: den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Teigkarte auf die unbemehlte – oder nur ganz leicht bemehlte! – Arbeitsfläche geben. Jetzt den Teig nach Belieben portionieren, zu Kugeln und anschliessend zu länglichen Laiben vorformen. 10–20 Minuten entspannen und akklimatisieren lassen. Dann zu Strängen in der gewünschten Länge rollen. Den Zopf/die Zöpfe flechten, auf ein Backpapier legen und das erste Mal mit dem Ei-Anstrich bestreichen.

Stückgare

Den Zopf/die Zöpfe bedeckt – zum Beispiel mit einer grossen, umgekehrten Schüssel – bei Raumtemperatur 1–2 Stunden gären lassen – je nach Gärzustand.

2. Anstrich/backen

Kurz vor dem Backen nochmals mit dem Ei-Anstrich bepinseln. Den Zopf/die Zöpfe im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 200° ohne Dampf – und ohne die Ofentüre zu öffnen – goldbraun backen. Noch heiss mit Milchwasser (halb Milch/halb Wasser) bestreichen.

Backzeit für einen grossen Zopf: ca. 40 Minuten.

Backzeit für zwei kleine Zöpfe: ca. 30 Minuten.