

Zopf

280g Milch (alles bei Raumtemperatur)

60g griechischer Joghurt Natur oder Quark

15g Frischhefe oder 1 Beutel Trockenhefe

10g Salz

500g Zopfmehl mit 10% UrDinkel

60g weiche Butter

Zu einem weichen, geschmeidigen Teig verarbeiten,
der sich von dem Schüsselrand löst.

Auf das Doppelte aufgehen lassen.

Den Teig portionieren und zu Kugeln formen.

Weitere 10 Min. ruhen lassen.

Stränge formen und zu einem Zopf flechten.

Nochmals ca. 30 Min. ruhen lassen mit Ei oder Rahm
bestreichen.

Backen bei 200° Ober-/Unterhitze (ca.30Min.)

Alternative: an Stelle des Zopfmehl kann man auch das
Weissmehl Typ 400 (Semmel) verwenden.

Züpfle

immer sonntags



Jetzt
Zopfmehl
mit 10%
UrDinkel

AUS LIEBE
ZUM BROT



MÜHLE**FRAUBRUNNEN**

HANS MESSER + CO. AG