

Berner Zöpfe.



Zutaten: 1kg Weissmehl, 40g Hefe, 1 TL Zucker, 2 TL Salz,
1/2l lauwarme Milch (max. 35 Grad), 200g Butter in
Flocken, 2 Eier verquirlt mit 1 Eigelb

Zum Bestreichen: 2 Eigelb, 1 Prise Salz

Mehl in eine grosse, etwas vorgewärmte Schüssel sieben. Eine Mulde formen und die fein zerbröselte Hefe hineingeben. Zucker und eine Tasse der Milch in die Mulde geben. Hefe in der Milch auflösen und mit etwas Mehl einen Vorteig mischen. Schüssel 20 Minuten zugedeckt warm stellen. Danach den Vorteig mit Mehl zudecken, Salz darüberstreuen, Butter und Eier hinzugeben. Restliche Milch langsam dazugießen und alles zu einem festen Teig verarbeiten, bis er glatt ist und sich sauber von der Schüssel löst. Wieder zugedeckt 1,5 Stunden gehen lassen. Danach in zwei Teile teilen. Beide Teile in gleichmässige lange Rollen wälzen, die gegen die Enden hin etwas dünner werden. Anschliessend beide Rollen zu einem Zopf formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, 10 Minuten warm stellen. Die Eigelbe mit Salz verquirlen, Zopf bestreichen und 30 Minuten kalt stellen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 40–50 Minuten backen.

Anleitung zum Zopfformen:

