



Dinkel-Zopf

Du nimmst:

500 Gramm	helles Dinkelmehl
1 ½ Tee-Löffel	Salz
2 Ess-Löffel	Zucker
halber Würfel	Hefe
60 Gramm	Butter
2 ½ dl	Milchwasser (eine Hälfte Milch, eine Hälfte Wasser)

Das Mehl, Salz, den Zucker und die Hefe gibst du in eine Schüssel. Dann gibts du die Butter und das Milchwasser dazu. Nun knetest du alles zu einem weichen und glatten Teig.

Jetzt gibts du den Teig in eine Schüssel und lässt den Teig zugedeckt ca. 1,5 Stunden ruhen.

Wenn der Teig aufs Doppelte aufgegangen ist, ist er bereit zum Weiterverarbeiten. Teile den Teig in zwei Portionen und forme sie zu Strängen. Flechte dann einen Zopf und lege diesen auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Den Zopf bestäubst du mit wenig Mehl und lässt ihn zugedeckt nochmals etwa 30 Minuten aufgehen.

Backe dann den Zopf während 30 Minuten bei 200°.

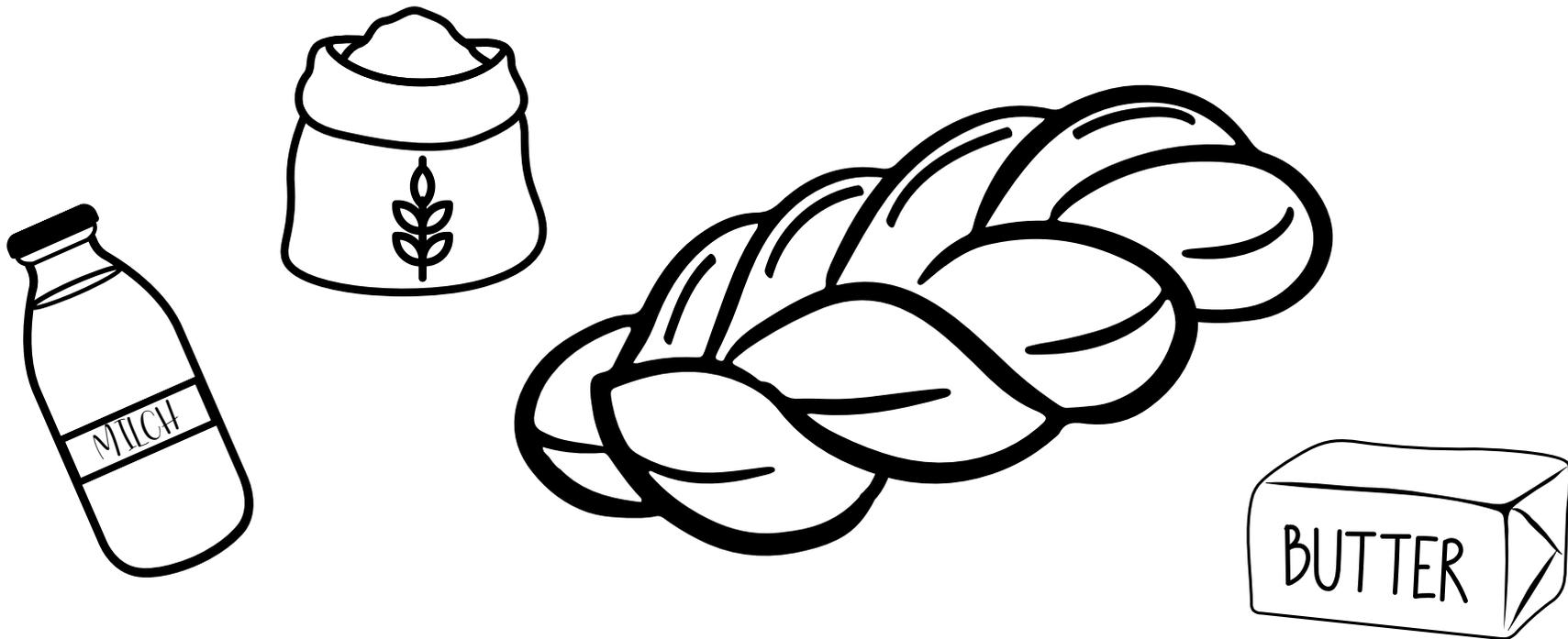




Dinkel-Zopf



(Das Rezept findest du auf der Rückseite)



Fertig mit malen? Hol Dir eine Belohnung in der Hofküche (Koch- und Backstand der Bäuerinnen) ab!

(Pro Kind eine Belohnung!)