



Zopfteig

Du nimmst:

500 Gramm	Zopfmehl
12 Gramm	Salz
300 ml	Milch
50 Gramm	Butter (weich)
ca. 10 Gramm <u>oder</u>	Hefe
1 Päckli	Trockenhefe

Das Mehl und das Salz mischst du. Die Milch, die Butter und die Hefe dazugeben und gut kneten bis der Teig weich und elastisch ist. Wenn der Teig schneller aufgehen soll, dann mach die Milch etwas warm (aber ja nicht heiss, sonst geht die Hefe kaputt!)

Dann lässt du den Teig ruhen und wartest bis er auf die doppelte Grösse aufgegangen ist.

Jetzt kannst du einen Zopf oder lustige Tiere formen. Eine Anleitung zum Zopfflechten findest du über den QR-Code.

Den Zopf oder die Zopf-Tierchen bestreichst du mit einem verrührten Ei und lässt den dann Teig dann nochmals etwas ruhen.

Backen: Ofen auf 190 Grad vorheizen. Ein Zopf braucht ca. 35 Minuten, kleine Tiere oder Zöpfli sind nach ca. 20 Minuten bereits fertig.



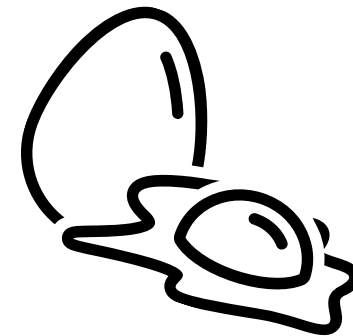
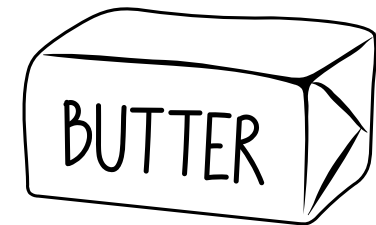
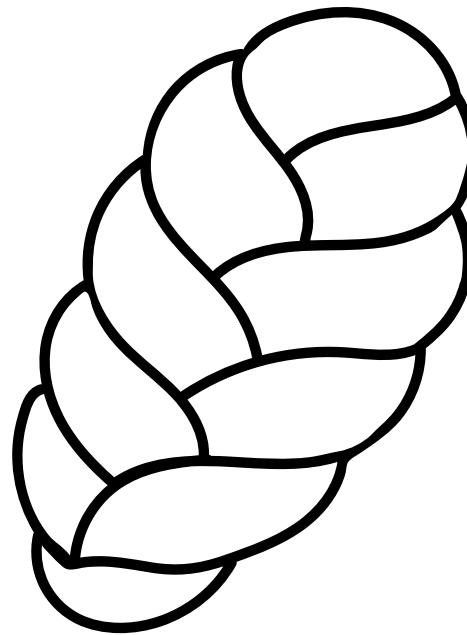


Zopf



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

(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!)