



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

DINKEL-ZOPF

Zutaten:

500 g	helles Dinkelmehl
1½ TL	Salz
2 EL	Zucker
½ Würfel	Hefe, zerbröckelt
60 g	Butter, in Stücken, kalt
2 ½ dl	Milchwasser
1	Ei

Zubereitung:

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in eine Schüssel geben und mischen. Butter und Milchwasser begeben, mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten.

Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 ½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig zu einem Zopf flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Min. ruhen lassen.

Ei verquirlen und den Zopf damit bepinseln.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200° vorgeheizten Ofens.

Achtung: Teige mit Dinkelmehl dürfen nicht so lange geknetet werden wie Weizen-Teige. Oft ist der Teig nach 3 bis 4 Minuten schon fertig geknetet.

