

ZOPF-TEIG



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

Zutaten:

500 g	Mehl
12 g	Salz
3 dl	Milch
50 g	Butter, weich
ca. 10 g	Hefe oder
1 Päckli	Trockenhefe

Zubereitung:

Mehl mit Salz verrühren.

Milch, Butter und Hefe dazugeben
(Wenn der Teig schneller aufgehen muss, kann die
Milch lauwarm gemacht werden.)

Den Teig aufgehen lassen, bis er die doppelte
Grösse erreicht hat.

1	Ei	Einen Zopf oder Teig-Tierchen formen, mit Ei bestreichen und nochmals aufgehen lassen.
---	----	---

Backen: Im vorgeheizten Ofen bei 190° Heissluft.
Ein Zopf aus 500g Mehl hat ca. 35 Minuten. Kleine
Tiere oder Zöpfli sind nach 15-20 Minuten gut.
Wenn man unten auf den Brotboden klopft und es
hohl klingt, ist es gut durchgebacken.



*Erlebnis
Nahrig*