

**UrDinkel Butterzopf Rezept vom Bäcker**  
**Recette du boulanger pour la tresse au beurre au PurEpeautre**



Für 2 Zöpfe / pour 2 tresses:

Brühstück / Ébouillantage:

100g UrDinkelmehl hell  
farine claire  
de PurEpeautre

130ml Wasser  
d'eau

Teig / Pâte:

2,25dl Milch  
de lait

1 1/2 TL Salz  
c.c. de sel

20g Hefe  
de levure

400g Mehl  
de farine

1/4 Ei  
œuf

37,5g Butter  
de beurre

- Nach Belieben Portionenzöpfchen, Weggli, Tübeli, Schnecken, Herzen etc. formen und nur 20 – 25 Min. backen
- La pâte peut aussi être utilisée pour confectionner des mini-tresses, des bretzels, des escargots, des cœurs et autres petits pains qui seront cuits en 20 – 25 min. seulement.

**i** **Rezepte:** [urdinkel.ch](http://urdinkel.ch)  
**Recettes:** [purepeautre.ch](http://purepeautre.ch)



**Brühstück / Ébouillantage:**

1. Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl giessen, weiterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist

Faire chauffer l'eau et la verser bouillante sur la farine. Bien mélanger jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte

2. Brühstück auskühlen, über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen

Laisser refroidir, couvrir et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain

**Teig / Pâte:**

1. Mehl, Salz mischen, eine Mulde formen, Hefe in der Milch auflösen, mit Brühstück und Butter in die Mulde geben, kurz zu einem feuchten, glatten Teig kneten

Mélanger la farine avec le sel, former un puits, délayer la levure dans le lait, verser avec l'ébouillantage et le beurre dans le puits, pétrir le tout brièvement en une pâte souple et lisse

2. Zugedeckt 1 – 2 h um das Doppelte aufgehen lassen, den aufgegangenen Teig kurz aufziehen, nochmals 20 – 30 Min. aufgehen lassen. Couvrir et laisser lever la pâte pendant 1 – 2 h jusqu'à ce qu'elle double de volume, pétrir brièvement la pâte levée et la laisser reposer à nouveau pendant 20 – 30 min.

3. Den Teig vierteln, mit wenig Mehl zu Rollen von 50 – 60 cm Länge drehen, zwei Zöpfe flechten, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit Ei bestreichen, in die untere Hälfte des auf 230 °C vorgeheizten Ofens schieben, Temperatur auf 200 °C reduzieren, 40 – 45 Min. backen. Partager la pâte en quatre morceaux, saupoudrer ceux-ci d'un peu de farine et les façonner en boudins de 50 – 60 cm de long, confectionner deux tresses, les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, les badigeonner d'œuf battu et cuire sur une plaque dans les bas du four préchauffé à 230 °C, réduire la température à 200 °C et cuire au four pendant 40 – 45 min.

Art. Nr. 89186.01  
05194