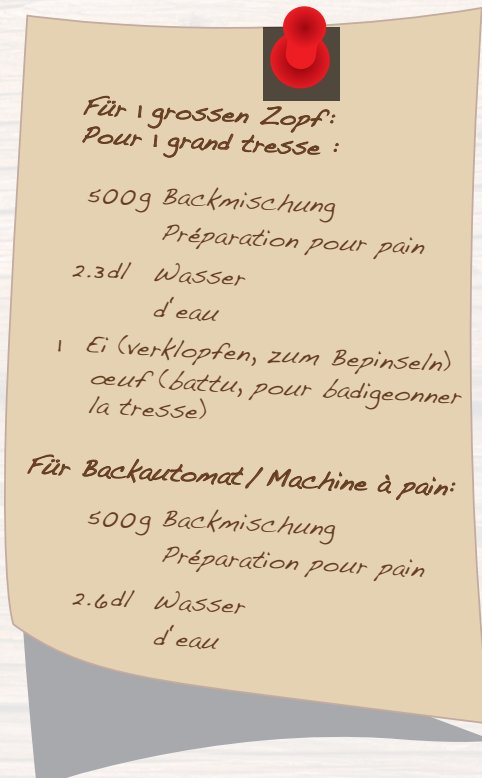


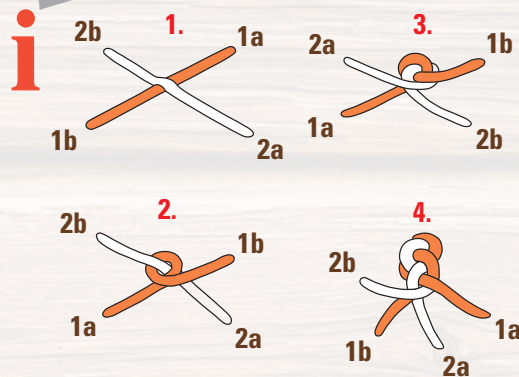
**Butterzopf Rezept vom Bäcker**  
**Recette du boulanger pour tresse au beurre**



**1.** Wasser und Backmischung von Hand oder mit der Maschine ca. 8 Min. zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig zugedeckt in einer Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen. Pétrir à la main ou dans un pétrin pendant env. 8 min. la préparation pour pain et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte bien élastique. Laisser reposer à couvert dans un récipient pendant env. 30 min.

**2.** Teig halbieren, zu zwei Rollen von ca. 60 cm Länge formen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen und nochmals 40–50 Minuten gehen lassen. Diviser la pâte en deux pâtons et confectionner une tresse à partir de deux rouleaux de 60 cm environ. Poser la tresse sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, badigeonner d'œuf et faire lever de nouveau 40 – 50 minutes.

**3.** Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten bei 190 °C, im Umluft-Backofen bei ca. 170 °C backen. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 30 minutes à 190 °C, dans un four à air chaud à 170 °C.



Art. Nr. 89218.01  
 89218