

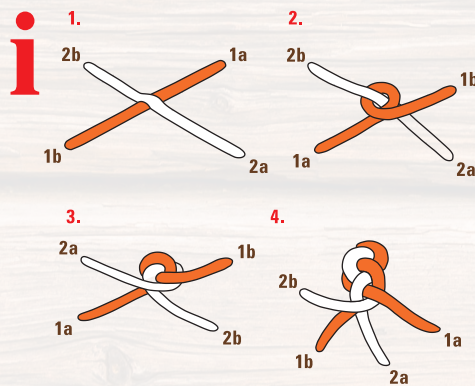
**Rezept vom Bäcker
Recette du boulanger**



**Für 1 grossen Zopf:
Pour 1 grand tresse :**

500 g Zopfmehl
500 g farine pour tresse
12 g Salz
12 g de sel
8 g Zucker
8 g de sucre
60 g weiche Butter
60 g beurre mou
30 g Hefe
30 g de levure
250 g lauwarme Milch
250 g de lait tiède
1 Ei
1 œuf

1. Mehl, Salz, Zucker und Butter mischen. Eine Mulde formen, Hefe in der Milch auflösen und die Mulde giessen.
Mélanger la farine avec le sel, sucre et beurre. Former un puits, Délayer la levure dans le lait et verser dans le puits.
2. Ca. 10 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt 1½ Stunden um das Doppelte aufgehen lassen.
Env. 10 min. pétrir le tout en une pâte souple et lisse, couvrir et laisser lever la pâte pendant 1½ h jusqu'à ce qu'elle double de volume.
3. Zopf Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Zopf flechten (siehe Bilder) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
La couper en deux, façonner chaque moitié en longs rouleaux d'env. 70 cm, plus fins aux extrémités. Tresse les deux rouleaux (voir illustrations), puis poser la tresse ainsi formée sur une plaque chemisée de papier cuisson.
4. Zopf mit Ei bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Nochmals mit Ei bestreichen.
Badigeonner la tresse avec l'œuf, et laisser lever encore pendant env. 30 min. Badigeonner la tresse d'œuf une deuxième fois.
5. In der unteren Hälfte des auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorgeheizten Ofens ca. 35 Min. backen.
Env. 35 min. dans le bas du four préchauffé à 200 °C (180 °C pour un four à chaleur tournante).



Art. Nr.: 89180.04
95385