

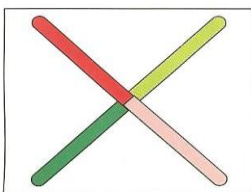


## Zubereitung (6 Personen)

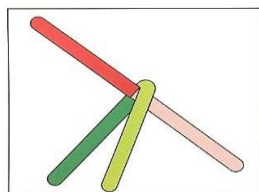
- 1 kg Zopfmehl
- 1 EL Salz
- 1 Würfel Frischhefe (42 g)
- 1 TL Zucker
- 120 g Butter
- 6 dl Milch
- 1 Ei

- Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen
- Salz über den Muldenrand verteilen
- Hefe in einer Tasse zerbröckeln, mit dem Zucker und 1 EL Milch auflösen
- Butter bei geringer Hitze schmelzen und mit kalter Milch ablöschen
- Abgelöschte Butter + Hefe in die Mulde giessen und alles zusammen zu einem Teig verarbeiten
- Mindestens 20 Minuten gut kneten bis der Teig geschmeidig ist und beim Durchschneiden kleine Löcher aufweist
- Teig in eine Schüssel legen und ca. 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen
- Nochmals kurz durchkneten und den Teig in 2 Rollen formen
- Zu einem Zopf flechten und auf ein Blech belegt mit Backtrennpapier legen
- Nochmals 15 Minuten aufgehen lassen und danach 15 Minuten sehr kalt stellen
- Zopf mit verquirltem Ei bestreichen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 200 Grad 50-60 Minuten backen. Ofentüre in den ersten 30 Minuten nicht öffnen!

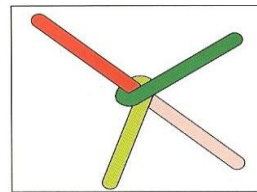
## Flechten:



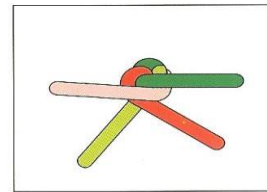
Erstens machen Sie aus dem Teig zwei Stränge und legen die beiden übers Kreuz.



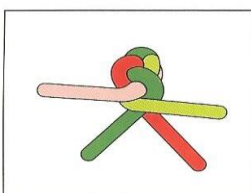
Zweitens legen Sie das hellgrüne Ende mitten über den roten Strang und neben das dunkelgrüne Ende.



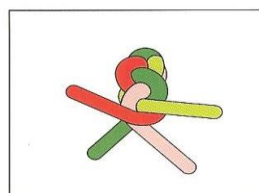
Drittens heben Sie das dunkelgrüne Ende nach oben über das hellgrüne und legen es seitlich oberhalb des hellroten.



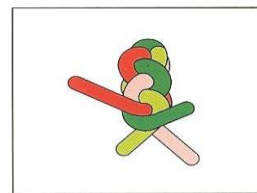
Viertens legen Sie das dunkelrote Ende über das hellgrüne hinunter. Und das hellrote Ende über den dunkelroten und den hellgrünen Strang hinauf.



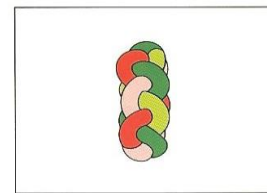
Fünftens sind wieder die beiden grünen am Zug.



Sechstens: Dann die beiden roten.



Siebtens: Immer weiter so...



Achtens: ...bis zum Zopfende.