

Sonntagszopf

- 1kg Dinkel- oder Weizenmehl
1 Kaffeelöffel Salz
1 Würfel Hefe zerbröckelt *in einer Schüssel mischen*
4 Esslöffel Zucker
150gr. Butter
2 Eier
1 Zitronenschale abreiben
5dl Milch *alles beigeben, zu einem weichen,
glatten Teig kneten. Zugedeckt ums
Doppelte aufgehen lassen*
- 1 Eigelb, verdünnt *zum bestreichen*

Zopf:

Kneten: von Hand ca. 10 Min. mit dem Handrührgerät ca. 5 Min. oder mit der Küchenmaschine ca. 4 Min.

Aufgehen lassen: Teig bei Raumtemperatur ca. 1 Std., geformte Zöpfe 30-60 Min.

Backen: 45-55 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens