

# Zopfrezept der Zuger Bio-Bauern

1kg Zuger Zopfmehl (30% Dinkelanteil davon 10% Vollkorn)

80g Butter z.B. Bio-Butter der Chäschütte Rust, Walchwilerberg

2 TL Salz

3 TL Rohrzucker

20g Frischhefe

4 dl Milch zimmerwarm

1 Ei für den Anstrich

Brühstück:

1. Tag abends; 3.6dl Wasser zum Kochen bringen und dann an 240g des Zopfmehls leeren und alles schnell und gut mischen. Abkühlen lassen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

2. Tag Brühstück und alle anderen Zutaten mischen und zu einem homogenen Teig kneten, an einem warmen Ort mind. 4 Stunden aufgehen lassen.

Zwei bis drei Zöpfe flechten oder Tierli formen und auf ein Blech legen. Mit einem verquirlten Ei anstreichen. Die Zöpfe/die Tierli 10 min stehen lassen, in dieser Zeit den Ofen auf 210 Grad vorheizen.

Die ersten 10 Minuten bei 210 Grad backen, danach auf 180 Grad runterstellen und 25 bis 30 Minuten fertig backen. Für kleinere Gebäcke Backzeit reduzieren.

Än Guetä!

Dank dem Brühstück ist der Zopf 3 bis 4 Tage geniessbar! Ausserdem kann er sehr gut 2 bis 3 Wochen in einem Plastiksack eingefroren werden.

