



Rezept für Zopf aus 500 g Mehl

500 g Zopfmehl
1 Beutel Trockenhefe (7 g)
3 dl Milch
1½ Teelöffel Salz (10 g)
1 Teelöffel Zucker (10 g)
50 g weiche Butter
1 Eigelb (zum Bestreichen)

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Teig in zugedeckter Schüssel während ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Teig zu zwei gleich langen Strängen rollen und diese gem. Abbildung zu einem Zopf flechten. Teigling auf Backblech legen und nochmals ca. 40 Minuten zugedeckt gehen lassen. Zopf vor dem Backvorgang mit Eigelb bestreichen und anschließend in vorgeheiztem Ofen (ca. 220 °C) auf zweitunterster Rille während 30–40 Minuten backen.

Recette de tresse avec 500 g de farine

500 g de farine pour tresse
1 sachet de levure sèche (7 g)
3 dl de lait
1½ cc de sel (10 g)
1 cc de sucre (10 g)
50 g de beurre ramolli
1 jaune d'œuf (à badigeonner)

Préparation: pétrir l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Couvrir la terrine et laisser gonfler la pâte dans un endroit chaud pendant 1 heure environ. Former avec la pâte 2 longs boudins de même taille et les natter selon l'illustration. Déposer la tresse sur la plaque de cuisson et laisser gonfler de nouveau pendant env. 40 minutes. Préchauffer le four à 220 °C. Avant d'enfourner, badigeonner la tresse au jaune d'œuf et la glisser sur le 2e niveau du bas du four. Faire cuire 30 à 40 minutes.

