

1 kg	UrDinkel Zopfmehl
ca. 5,5 dl	Milch
40 gr	Hefe
15 gr	Zucker
20 gr	Salz
140 gr	Butter

Teigzubereitung Zutaten bis und mit Zucker mischen, von Hand oder der Maschine auf kleinster Stufe kneten.
Nach ca. 1 Minute kühle Butterwürfel begeben, nach 2 - 3 Minuten Salz dazugeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten.
30 - 60 Minuten aufgehen lassen.

Formen: Teig halbieren, je 2 Rollen drehen und flechten.
Zöpfe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen.
Nochmals 30 - 40 Minuten aufgehen lassen (evtl. im Kühler).

Backzeit Ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens

Ofentemperatur 200° - 220°C

ACHTUNG: Dies ist ein funktionelles Spezialmehl, daher bitte dem Rezept weder Malz noch Backmittel zugeben.