

Butterzopf

Zutaten

500 g	Zopfmehl
50 g	Butter
10 g	Salz
10 g	Hefe
3 dl	Milch

Zubereitung

- Mehl und Hefe in eine grosse Schüssel geben, Wasser, Milch, Butter und Salz begeben und zu einem Teig kneten.
- Den Teig geschmeidig kneten.
- Zugedeckt bei Raumtemperatur um das doppelte aufgehen lassen.
- Teig halbieren, zwei Stränge formen und einen Zopf flechten.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Minuten aufgehen lassen.
- Mit Eigelb bepinseln. Im unteren Teil des auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofens 40-50 Minuten backen.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Vereinigte
Milchbauern
Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi
Stiftung