



BeO-Kochtipp

Bärner Züpfе

Zutaten

| | |
|-------|----------|
| 500 g | Zopfmehl |
| 10 g | Salz |
| 50 g | Butter |
| 10 g | Hefe |
| 3 dl | Milch |
| 1 | Ei |

Zubereitung

Mehl mit dem Salz vermischen und die Butter stückweise beifügen. Hefe zerbröseln und mit der lauwarmen Milch dazugeben. Etwa 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten und zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

Teig zu zwei Strängen formen, zu einem Zopf flechten und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech geben. Nochmals 15 Minuten zugedeckt aufgehen lassen und weitere 15 Minuten kühlstellen. Mit verklopftem Ei zweimal bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 35 Minuten backen.

Rezept aus dem Buch

Berner Landfrauen Küche

