

mQ® Zopf

mQ® Ofen: 220°C

Backzeit: 12-18 min (kleine Zöpfe)

Backofen: 220°C

30-45 min (grosse Zöpfe)

Rezept

- Butter, Hefe, Milch, Zucker in die Schüssel geben und mQ® Zopf - Mehl darüber streuen. Falls die Butter und Milch frisch aus dem Kühlschrank waren, die Mischung ca. 15min warm werden lassen
- Anschliessend Salz auf das Mehl streuen und langsam zu einer homogenen Teigmasse kneten (10-15min mit Maschine, sonst 40min von Hand)
- $\frac{3}{4}$ Stunde unter einer mQ® Gärfolie den Teig gehen lassen
- Teig Portionieren, Flach drücken und zu Rohlingen straff zusammenformen
- Die Teiglinge unter einer mQ® Gärfolie 5-10min, wenn möglich nahe der Sonne, stückgaren
- Rohlinge zu Strängen formen und zöpfeln
- Nochmals unter einer mQ® Gärfolie 30 min gehen lassen

Zutaten

23g	Salz
670g	Vollmilch
42g	frische Hefe
125g	Butter
10g	Zucker
1kg	mQ® Zopf - Mehl

Für Laugenzopf:

- mQ® Gärfolie für 7-10min wegnehmen, damit sich eine Haut bildet.
- Mit mQ®'s 4% Lauge einpinseln und Zopf mit grobkörnigem Salz bestreuen
- Sofort backen bei 220°C
- Falls weichere Kruste gewünscht, noch die mQ® Gärfolie für 5 - 10min auf den Laugenzopf legen

Für Zopf:

- Zopf mit flüssigem Ei bepinseln (Tipp: Ei mit einer Prise Salz mischen, damit der Zopf schön glänzt)
- Backen bei 220°

