

## Butterzopf



1 kg Weissmehl oder Zopfmehl  
1 EL Salz (20 g)  
30 g Hefe, zerbröckelt  
3 dl Milch  
3 dl Wasser  
120 g Butter  
1 Ei

Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Flüssigkeit auflösen und mit dem Ei begeben. Milch und Wasser hineingiessen und zu einem geschmeidigen Teig ankneten. Die Butter begeben und den Teig geschmeidig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig zusammenschlagen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Teig halbieren, 2 Stränge formen und einen Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, 15 Minuten aufgehen lassen. Mit Eigelb bepinseln.

Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 50–60 Minuten backen.



Schweizerische Brotinformation  
Information suisse sur le pain  
Informazione svizzera sul pane

**Schweiz. Natürlich.**