

Zopf oder Zopftierli

Zutaten

500 Gr	Dinkel Halbweissmehl
$\frac{3}{4}$ Esslöffel	Salz
1 Teelöffel	Zucker
$\frac{1}{2}$ Würfel	Hefe
oder	
$\frac{1}{2}$ Säckchen	Trockenhefe
60 Gr	Butter
3 dl	Milch

So wirds gemacht

- Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. $1\frac{1}{2}$ Std. auf's Doppelte aufgehen lassen.
- Ofen auf 200 Grad vorheizen.
Teig in zwei Portionen teilen, zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Stränge zu einem Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Milch verrühren, Zopf damit bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Zopf nochmals mit Ei bestreichen.
- Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Oder:

Kleine Portionen aus dem Teig machen und den Kindern etwas kneten lassen. Zur Anregung kann man selber Zopftierli machen.

- Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

