

ZOPF

REZEPT VOM BÄCKER BREUSS AUS DEM BUCH „DER DUFT VON FRISCHEM BROT“



STÜCK

2 à 800g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

16 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

HAUPTTEIG

550g	Wasser (28°C)
1000g	Weizenmehl 700
150g	Kristallzucker
100g	Butter
10g	Salz
20g	Backhefe
	abgeriebene Orangenschale
	1 Ei zum Abstreichen
	R 500 zum bestauben

1. HAUPTTEIG

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und für 2 Minuten langsam und 8 Minuten schnell zu einem glatten, seidigen Teig auskneten. Den Teig bei Raumtemperatur für 60 Minuten ruhen lassen, danach in der Knetschüssel zusammenstoßen und zugedeckt im Kühlschrank bei 4-6°C für mindestens 12 Stunden rasten lassen. Der Teig ist sehr weich. Die benötigte Festigkeit zum späteren Flechten erhält er während der Stockgare im Kühlschrank.

2. Aufbereitung

Den reifen Teig in zwei gleich große Teile portionieren und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rundwirken. Die Teiglinge leicht mit Mehl bestauben, zudecken und 30 Minuten ruhen lassen. Danach jeden Teigling in 3 Teile teilen und zu ca. 3 bis 4 cm dicken Strängen ausrollen. Die Stränge abdecken und 10 Minuten rasten lassen. Anschließend aus den Strängen zwei Zöpfe flechten. Dabei die Teigstränge ganz leicht mit Roggenmehl 500 bestauben, dadurch bekommt der Zopf einen schönen Ausbund. Beide Zöpfe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, nochmals zudecken und für 30 Minuten ruhen lassen. Mit verquirltem Ei abstreichen und weitere 15 Minuten aufgehen lassen. Danach ein zweites Mal mit Ei bestreichen.

Backen

Die Zöpfe in den auf 180°C vorgeheizten Backofen geben und 35 Minuten goldbraun backen. Die Backzeit nicht verlängern, da die Zöpfe dadurch austrocknen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-27°C



Teigruhe 60 min + 12h



Backtemperatur 180°C



Backdauer 35 min