Schokozopf

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Mehl
1 TL	Salz
HALBER WÜRFEL	frischen Germ (21g)
190 G	lauwarme Milch
60 G	Zucker
70 G	Butter, weich bis flüssig
2	Eier

Zubereitung

1. Für den Germteig das Mehl in eine Schüssel geben
   und in der Mitte eine Vertiefung bilden.
2. Auf den Rand das Salz streuen, die Germ in die Vertiefung bröseln,
   Zucker auf die Germ streuen.
3. Die Milch über die Germ gießen und verrühren,
   bis die Germ sich aufgelöst hat.
4. Dann noch die weiche Butter und 1,5 Eier dazu geben.

   Ein Ei kommt ganz in den Teig, das zweite Ei schlage ich in eine Tasse und versprudle es. Die Hälfte kommt in den Teig und die andere Hälfte verwende ich später zum Bestreichen.
5. Alles miteinander zuerst verrühren,
   dann sehr gut zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
6. Lange kneten, bis der Teig schön glatt ist.
   Das geht in der Küchenmaschine mit Knethaken super.
7. Den Teig zugedeckt rasten lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

   Das dauert je nach Raumtemperatur ca. eine Stunde.
8. Währenddessen die Zutaten für die Fülle verrühren.
9. Den Teig rechteckig ausrollen und mit der Fülle bestreichen,
   dann zu einer Rolle einrollen.

10. Diese längs einmal durchschneiden
und die beiden Teile miteinander verdrehen.

11. Am besten schon vorher die Rolle
auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben.

12. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Bis der Ofen heiß ist,
hat der Zopf Zeit um noch einmal zugehen.

13. Mit dem versprudelten Ei bestreichen und ca. 30 Minuten backen.

SEMINAR BÄUERINNEN