

# Zopf — Swiss Zopf à la Maya

## *Zutaten*

- 60 gr butter
  - 1 Beutel Trockenhefe
  - 1 Teelöffel Zucker
  - 50 ml lauwarmes Wasser
  - 500 gr Mehl
  - 1 ½ Teelöffel Salz
  - 250 ml Milch
  - 1 Ei
- 
- Butter in einem Topf schmelzen, dann die Milch dazu schütten.
  - Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser mischen.
  - Das Mehl und Salz mischen.
  - Alle Flüssigkeiten zum Mehl schütten und zu einem Teig kneten.
  - Schüssel auswaschen, den Teig hineingeben und mit einem feuchten Tuch bedecken.
  - Etwas 1 Std gehen lassen, sollte doppelt so gross werden.
  - Backofen auf 400 Grad F aufheizen.
  - Teig vorsichtig „ausleeren“ damit er keine Luft verliert und in 2 Teile schneiden.
  - Zopf herstellen und auf das Backblech legen mit dünnem Eigelb bestreichen.
  - Etwa 30-40 Minuten backen, Zopf muss beim Herausnehmen auf der Unterseite hohl klingen.

## *Ingredients*

- generous ½ stick butter
  - 1 packet dry yeast
  - 1 tsp sugar
  - 4 tbsp warm water
  - 3 cups flour
  - 1 ½ salt
  - 1 cup milk
  - 1 egg
- 
- Melt the butter in a pan and add the milk.
  - In a small bowl, mix yeast, sugar and warm water.
  - In a large bowl, mix flour and salt.
  - Add the liquids to the flour and knead into a dough.
  - Wash the large bowl, grease it, and let the dough rest covered with a towel or plastic wrap, for one hour or until doubled in size.
  - Preheat the oven to 400 F.
  - Carefully take the dough out and cut it in 2 or 3 pieces and braid the Zopf.
  - Put the Zopf on a baking sheet and brush with an egg wash made out of an egg and 1 teaspoon water or milk.
  - Bake for 30-40 minutes, or until the bottom sounds hollow when you tap on it.