

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

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

- 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.

- 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.