



### ZMORGEN - ZÖPFLI

Diese Hefeteig-Zöpfler versüßen dir dein Zmorgen.  
Stelle am Abend den Teig her und genieße die ofenwarmen Zöpfler am nächsten Morgen!

#### Rezept:

500 g Zopf- oder Weissmehl

in eine Schüssel geben, Mulde formen

ca. 3-4 g Frischhefe (etwa 1/12 Würfel)  
3 EL Zucker  
0,5 dl kaltes Wasser

in einer Tasse mit einem Löffel gut vermischen, in Mehlmulde giessen

50 g Butter

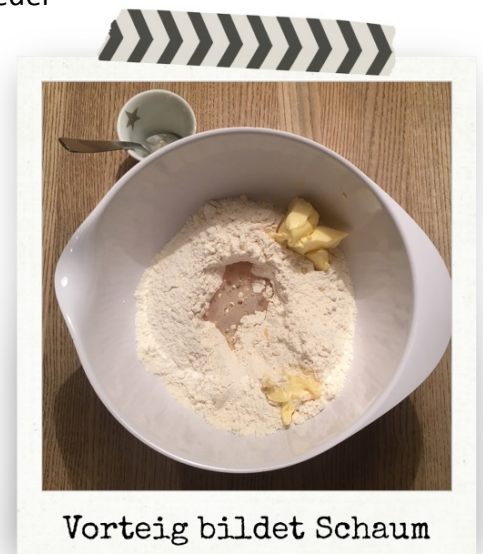
am Rand des Mehles hinlegen, 30 min warten  
In dieser Zeit beginnt die Hefe sich zu vermehren. Das erkennst du am Schaum auf der Oberfläche. Das Vermehren gelingt ihr optimal, wenn sie weder mit Salz noch Fett (Butter) in Kontakt kommt.

1,5 dl kaltes Wasser  
1 KL Salz

in die Schüssel geben, zu einem festen Teig kneten

#### Fertigstellung:

- Teig zurück in die Schüssel geben, mit Teller bedecken
- Über Nacht in einem kalten Zimmer (18° C) langsam aufgehen lassen (ca. 10 – 11 Stunden)
- Teig nochmals durchkneten, in 4 gleich grosse Stücke teilen
- Aus jedem Viertel drei Stränge formen, Zopf flechten (siehe Video)
- Alle 4 Kränzli auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
- mit einem feuchten Tuch zudecken, 30 min ruhen lassen
- im auf 200 ° C vorgeheizten Backofen 20 min goldbraun backen
- sofern du Lust hast: Verziere deine Zöpfler mit den beigefügten Anhängern.



		<a href="https://youtu.be/lsETU62Fl4c">https://youtu.be/lsETU62Fl4c</a> Flechten eines 3-Strang-Zopfes	2:05
--	--	---	------



