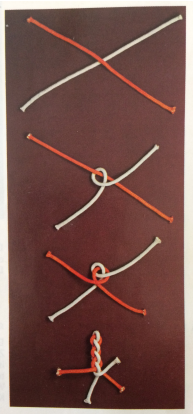
5. Backen

Backe einen Butterzopf für 4 Personen



Rezept:

- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe (ca. 20 g) zerbröckeln
- 60 g Butter in Stücke schneiden und weich werden lassen
- Beides mit 500 g Zopfmehl, 1 Teelöffel Salz (10 g), 1 Teelöffel Zucker (10 g) und 3.2 dl lauwarmer Milch in einer Schüssel mit einer Kelle mischen
- Den Teig zuerst in der Schüssel, nachher auf dem Tisch etwa 10 min kneten
- Dabei den Teig immer wieder dehnen und aufrollen
- Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 h aus Doppelte aufgehen lassen
- Zopfteig halbieren.
- Beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden
- Zopf flechten (siehe Bilder) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- 1 Ei verklopfen und Zopf damit bestreichen
- Nochmals ca. 30 min aufgehen lassen
- Nochmals mit Ei bestreichen
- Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen
- Backen: ca. 35 min in der unteren Hälfte des Ofens
- Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen

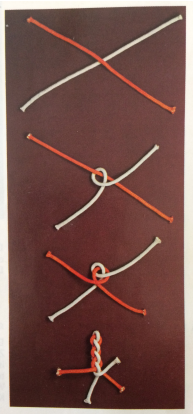
Mach ein Foto von deinem Zopf und lade es hier hoch.

Rechne das Rezept um für 8 Personen und 5 Personen. Trage die Ergebnisse in die Tabelle ein.

Zutaten	für ca. 4 Personen	8 Personen	5 Personen
Zopfmehl	500 g	_____ g	_____ g
Salz	10 g	_____ g	_____ g
Zucker	10 g	_____ g	_____ g
Hefe	20 g	_____ g	_____ g
Butter	60 g	_____ g	_____ g
Milch	3.2 dl	_____ dl	_____ dl

5. Backen

Backe einen Butterzopf für 4 Personen



Rezept:

- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe (ca. 20 g) zerbröckeln
- 60 g Butter in Stücke schneiden und weich werden lassen
- Beides mit 500 g Zopfmehl, 1 Teelöffel Salz (10 g), 1 Teelöffel Zucker (10 g) und 3.2 dl lauwarmer Milch in einer Schüssel mit einer Kelle mischen
- Den Teig zuerst in der Schüssel, nachher auf dem Tisch etwa 10 min kneten
- Dabei den Teig immer wieder dehnen und aufrollen
- Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 h aus Doppelte aufgehen lassen
- Zopfteig halbieren.
- Beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden
- Zopf flechten (siehe Bilder) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- 1 Ei verklopfen und Zopf damit bestreichen
- Nochmals ca. 30 min aufgehen lassen
- Nochmals mit Ei bestreichen
- Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen
- Backen: ca. 35 min in der unteren Hälfte des Ofens
- Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen

Mach ein Foto von deinem Zopf und lade es hier hoch.

Rechne das Rezept um für 8 Personen und 5 Personen. Trage die Ergebnisse in die Tabelle ein.

Zutaten	für ca. 4 Personen	8 Personen	5 Personen
Zopfmehl	500 g	✓ *1000* g	✓ *600* g
Salz	10 g	✓ *20* g	✓ *12.5* g
Zucker	10 g	✓ *20* g	✓ *12.5* g
Hefe	20 g	✓ *40* g	✓ *25* g
Butter	60 g	✓ *120* g	✓ *75* g
Milch	3.2 dl	✓ *6.4* dl	✓ *4* dl