

# Butterzopf



## **Pour 1 Butterzopf**

**Préparation : 165 min**

**Cuisson : 40 bis 45 min**

## **Zutaten**

### **Vorteig**

- 20 g Hefe
- 1 dl lauwarme Milch
- 1 EL Mehl

### **Teig**

- 5 dl lauwarme Milch
- 80 g Butter
- 20 g Salz
- 1 kg Weissmehl

## **Zubereitung**

### **Vorteig**

Die Hefe in der Milch auflösen.

So viel Mehl zugeben, bis der Teig die Konsistenz von einem dicken Crêpeteig hat.

In eine Schüssel legen, mit einem Tuch zudecken und 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

### **Teig**

Restliche Zutaten mit dem Vorteig mischen.

Sehr gut kneten, damit Luft in den Teig gelangt.

Mehrmals auf den Tisch schlagen.

Zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen.

Aus dem Teig 3 Rollen formen, damit einen Zopf flechten.

Kurze Zeit kühl ruhen lassen.

Mit Eigelb bestreichen und 40 bis 45 Min bei 210° C backen.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.