

Laugenzopf aus einem Strang



Ergibt 12 Stück



Vor- und Zubereitungszeit: 50 Min.

Aufgehen lassen 2 Stunden

Backen 20 Min.

Zubereitung

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe in Milch auflösen, dem flüssigen Butter begeben, mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. auf Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig in 12 Portionen teilen und nach Wunsch formen.
 - Silserli: Teiportionen zu ovalen Brötli formen
 - Brezel: Teiportionen zu je ca. 60 cm langen Strängen formen. Enden vedrehen, über die Schlaufe legen.
 - Einstrangzöpfli (Bild unten*): auf YouTube gibt es zudem Videos zum Einstrangzopf



Geformte Teiglinge auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Ofen auf 180 Grad vorheizen (Heissluft).

Wasser mit Natron aufkochen. Hitze Reduzieren. Einen Teigling nach dem anderen mit einer Schaumkelle ins leicht siedende Natronwasser geben, ca. 15 Sekunden ziehen lassen, wenden und nochmals ca. 15 Sekunden ziehen lassen. Zurück auf das Blech legen, mit Salz oder anderen Zutaten bestreuen. Backen: ca. 20 Minuten. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen.

Tipp

Brötli statt mit Meersalz mit Kümmel, Käse oder Kernen bestreuen. Silserli nach dem Natronbad mit wenig Abstand kranzförmig aufs Blech legen, so dass ein Silserkranz entsteht.

Zutaten

500 g Zopfmehl
1.75 Tl Salz
0.5 Würfel Hefe (ca.20g)
3 dl Milch
50 g Butter, flüssig nicht zu heiss
2 l Wasser
4 El Natron
1 Tl grobkörniges Meersalz,

Nach belieben Mohnsamen,
verschiedene Kernen,
geriebener Käse

**Die Landfrauen Ellikon,
empfehlen diese feinen
klassischen, oder gefüllten Zöpfli
für Ihr Highlight auf Ihrem
Ostertisch! En Guete!**

