

Zopfbrötli mit SURRI

Vor- und zubereiten: ca. **15 Min.** Aufgehen lassen: ca. **2 Std.** Backen: ca. **35 Min.**

Zutaten für 8 Personen

500 g **Zopfmehl** oder Weissmehl

0.75 EL **Salz**

1 TL **Zucker**

0.5 Würfel **Hefe** (ca. 20 g)

60 g **Butter** 3 dl **Milch**

1 **Eigelb**

1 EL **Milch** oder Rahm

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig in zwei Portionen teilen, zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Stränge zu einem Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Milch verrühren, Zopf damit bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Zopf nochmals mit Ei bestreichen.

3. Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.