



CUMULUS-ZOPF

Ein Rezept von *BesondersGut*
www.besondersgut.ch

ZUTATEN

Poolish

100g Milch
50g Weizen-Weissmehl
50g Dinkel-Weissmehl
1g Frischhefe

Mehlkochstück

125g Milch
25g Weizen-Weissmehl

Hauptteig

Poolish
Mehlkochstück
80g Milch
5g Malzpulver
20g Zucker
4g Frischhefe
375g Weizen-Weissmehl
10g Salz
75g Butter, weich

Eistreiche

1 Ei (ganz)
1 Prise Salz/Zucker
Nach Belieben etwas Rahm

SO WIRD'S GEMACHT

Poolish/Vorteig

Am Vortag: 1g Frischhefe mit einem Löffel in 100g Milch einrühren, die beiden Mehle dazugeben und alles gut vermischen. Bedeckt 1-2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und 18-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mehlkochstück

Am Vortag: 25g Weizen-Weissmehl und 125g Milch in eine kleine Pfanne geben und unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Masse dicklich wird. Noch kurziterrühren, bis sich die Masse vom Pfannenboden löst. Abkühlen lassen und ebenfalls bedeckt 18-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

Am nächsten Tag den Poolish, das Mehlkochstück, die Milch und die Butter auf Raumtemperatur bringen. Alle Zutaten ausser der Butter in die Knetschüssel geben und 10 Minuten auf niedriger Stufe mischen/kneten. Dann die weiche Butter stückchenweise dazugeben und den Teig weitere 5-10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig auskneten. Ideale Teigtemperatur: 23-24 °C. Bedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Inzwischen das Eigelb samt Eiweiss durch ein kleines Sieb streichen. Salz und Zucker und nach Wunsch noch etwas Rahm dazugeben und gut mischen.

Flechten/Bestreichen

Den Teig mit der Teigkarte auf die unbemehlte Arbeitsfläche geben und in vier oder acht gleich schwere Teigstücke abwägen - für einen grossen oder zwei kleine Zöpfe. Die Teigstücke zu Kugeln einschlagen und 10 Minuten entspannen lassen. Danach längliche Laibe formen und zu Strängen rollen. Den Zopf/die Zöpfe flechten, auf ein Backpapier legen und das erste Mal mit dem Ei-Anstrich bestreichen. Nochmals 30-45 Minuten gehen lassen.

Backen

Den Zopf/die Zöpfe kurz vor dem Backen nochmals mit dem Ei-Anstrich bestreichen und im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 190° C ohne Dampf ca. 45 Minuten (1 grosser Zopf) resp. ca. 35 Minuten (zwei kleine Zöpfe) backen.