

# Zopfrezept

## Für den Teig:

500 g	Zopfmehl
1,5 TL	Salz
1 TL	Zucker
70 g	Margarine oder Kokosfett
21 g	Hefe frisch <b>oder</b>
1 Päckli	Trockenhefe
300 g	Sojamilch

## Für den Anstrich:

3 EL	Sojamilch
1 Prise	Zucker
1 Prise	Kurkuma

## Zubereitung:

1. Alle Zutaten mischen.
2. Teig kneten bis er glatt und geschmeidig ist.
3. Zugedeckt an der Wärme aufgehen lassen. (60-90 Min.)
4. Teig in zwei gleich grosse Teile teilen. Zu langen Strängen ausrollen.
5. Und zu einem Zopf flechten.
6. Mit der Glasur bestreichen und noch mal 15 Min. aufgehen lassen

**Backen:** Bei 200 Grad 30-40 Min. backen. Beim Klopfen auf die Unterseite soll es hohl klingen.

**Einkaufstipp:** Zopfmehl besteht aus Weizenweissmehl (90%) und Dinkelmehl (10%). Ich habe mit diesem Mehl die besten Backergebnisse erzielt. Es funktioniert jedoch auch mit normalem Weiss- Halbweiss- oder Dinkelmehl. Oder es kann ein neutrales Öl verwendet werden, allerdings muss dann die Menge um 20 g reduzieren.

**Allergikerhinweis:** Hier funktioniert das Rezept am besten mit Sojamilch, es kann aber auch eine andere Pflanzenmilch benützt werden. Allerdings fällt dann der Zopf gerne auseinander. Hier hilft es wenn die Stränge mit Milch oder Wasser bestrichen werden, vor dem flechten.

**Profitipp:** Wichtig: das Salz und die Hefe sollten sich beim abwiegen nicht berühren. Das Salz löst sonst die Hefe auf und somit wirkt diese nicht mehr.

Natürlich können aus diesem Rezept auch Grittibänze, 1. August Weggen oder andere Zopffiguren hergestellt werden.

