



SNACK

## KARTOFFEL-ZOPF



★★★★★ (11)

1H  
FÜR 6 PERSONEN

### ZUTATEN

#### Teig

- 500 g** Zopfmehl
- 1 ½ TL** Salz
- 1 TL** Zucker
- 25 g** frische Hefe
- 125 g** Gschwellti vom Vortag (mehligkochende Kartoffel)
- 60 g** Butter
- 3 dl** Milch
- etwas** Zopfmehl nach Bedarf zum Kneten
- 1** Eigelb zum Bestreichen

### ZUBEREITUNG

- 1** Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Gschwellti schälen, an der Bircherraffel reiben, begeben. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Falls der Teig klebt, noch etwas Mehl beifügen. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2** Für das Formen den Teig erneut auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. In zwei gleiche Stücke teilen, beide Hälften zu je einer ca. 70 cm langen Rolle formen, die an den Enden etwas dünner wird. Beide Rollen übers Kreuz auf die Arbeitsfläche legen.
- 3** Formen: Teigende der unten liegenden Rolle von oben rechts nach unten links legen. Das gegenüberliegende Teigende von unten links nach oben rechts legen. Diese beiden Vorgänge solange wiederholen, bis die Stränge geflochten sind. Enden leicht zusammendrücken, unter den Zopf legen.
- 4** Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei verquirlen, Zopf mit wenig Ei bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Ei bestreichen. Ca. 35 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen.