

# GRUNDREZEPT ZOPF | BUCHTELN

1 großer oder zwei kleine Zöpfe. Ca 16-18 Buchteln à 70 - 80 g

## HAUPTTEIG

400 g Weizenmehl 700 (550)  
 100 g Dinkelvollkornmehl  
 120 g Milch lauwarm  
 100 g Wasser  
 60 g Zucker  
 10 g Frischhefe (nur 4 g bei  
 Übernachtgare)  
 8 g Salz  
 2 Eier M  
 5 g abgeriebene  
 Zitronenschale

160 g Butter kalt in Stücke  
 geschnitten, später

### Optional:

Rum, Vanillezucker  
 2 Löffel Joghurt oder Topfen  
 1 EL Anstellgut Sauerteig  
 Roggen/Weizen/Dinkel  
 (bei Übernachtgare nur **1 KL**)

### Zum bestreichen:

1 Ei, Hagelzucker

- Alles außer Butter verkneten. Wenn der Teig schon glatt ist, dann die Butter in Stücken einkneten.
- Abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Min. gehen lassen. Nach 30,60 Min. dehnen und falten.

### ZOPF:

- Gleichmäßig große Teiglinge abstechen und zu Strängen aufrollen und beliebig flechten
- Mit Ei bestreichen und Hagelzucker bestreuen

### BUCHTELN:

- Stücke von ca. 70 g abstechen, rund schleifen und dann mit Marmelade füllen. Mit der glatten Seite nach oben in eine gebutterte Form schichten. Rundherum mit Butter bestreichen.
- Den Zopf / Buchteln auf ein Blech setzen und unbedeckt nochmals ca. 30-60 Min. gehen lassen (soll doppelt so groß werden, **Vollgare!**)
- Bei 180 Grad 30-35 Min. ohne Dampf backen.

Triebmittel: Hefe, ASTG Rest

Stockgare: 2 Std.

Stückgare: 40-60 Min.

Am Backtag: 3,5 Std.

