

Zopfmehl ist mit Dinkel (Spelzweizen) angereichertes Weissmehl. Dinkel weist einen höheren Anteil an elastischem Klebereiweiss auf als Weizen. Teige aus Zopfmehl ziehen sich deshalb weniger zusammen und lassen sich leichter formen bzw. flechten. Verwende Zopfmehl für eher fetthaltige Teige wie Brioche- oder Zopf Teig. Für Brot- oder andere Hefeteige (z. B. Gugelhopf) wird in der Regel Weiss-, Ruch- oder Vollkornmehl verwendet.

Sonntagszopf – Berner Züpfle

1 kg Zopf Mehl (oder 800 g Dinkel und 200 g Weissmehl)

40 g Hefe

1 TL Zucker

1 EL Salz

150 g Butter, zerlassen

6 dl Milch, lauwarm

1 Eigelb

Tropfen Öl

Aus dem Mehl, Zucker, Salz, Hefe, Butter und Milch einen Hefeteig zubereiten bis er sich von der Schüssel löst und einen seidigen Glanz bekommt. Mit einem feuchten Tuch oder einer Plastikfolie decken und bei Zimmertemperatur während 45-60 Minuten um das Doppelte aufgehen lassen.

Aus dem Teig zwei gleich grosse Stücke schneiden. Aus diesen Teilen zwei lange Rollen formen und zu einem Zopf flechten. Auf ein vorbereitetes Blech legen und nochmals mindestens 30 Minuten gehen lassen. Das Eigelb mit dem Öl mischen und damit den Zopf bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 40 - 50 Minuten backen.

Hinweis: Das Öl im Eigelb verleiht der Züpfle einen schönen Glanz. Das gleiche Ergebnis erreicht man, wenn man statt des Öls einen halben Teelöffel Zucker nimmt.