



Bärner Zöpfe

von Sylvia Kernen

Zutaten:

500 g (1.1 lb) Weissmehl

300 ml (10 fl oz) Milch lauwarm

1-2 Esslöffel Zucker (kann auch weniger sein) zur Milch geben und rühren

1 Teelöffel Trockenhefe zur Milch geben und alles gut rühren und ca. 5 Min, stehen lassen (damit es «Blääterli» gibt und die Hefe aktiviert wird)

eine Prise Salz zum Mehl geben

50g (etwa 2 El) ungesalzene Butter

Anleitung:

Alles in einer Schüssel zusammengeben und gut kneten.

Ich mache meinen Teig im KitchenAid Mixer und lasse es einfach gute 10 Min. kneten. Von Hand geht es aber genauso gut.

Dann ruhen lassen für ca. 1 Std oder bis der Teig ums Doppelte aufgegangen ist.

Teig in zwei Hälften schneiden und «zöpfe»

Mit einem Eigelb bestreichen.

Ich schiebe dann den Zopf in den kalten Backofen und backe ihn für 35 Min bei 415°F.

«Et voilà» – das sollte alles sein.