## **BUTTERZOPF**



Für 1 Person

Vorbereitungszeit

Kochzeit

Menukosten ca.

Nährwert pro Rezept

5 Minuten

0 Minuten aktiv, 3 Stunden passiv

Chf. --.80

866 Kcal, 16 g Fett, 151 g KH davon 0 g Zucker

## Zutaten

7.5	q	He	fe

- 0.5 g Malz (ungesüsst)
- 1/2 Ei (wenig Eigelb beiseite nehmen zum Bestreichen)
- 17 g Butter
- 70 g Wasser
- 175 g Weissmehl

alles zusammen in eine Schüssel geben und 5 Min. auf Stufe 2 kneten

3 g Salz

zugeben und weitere ca. 10 Min. kneten 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen Teig in Form eines Zopf flechten und mit dem Eigelb bestreichen 20 Min. ruhen lassen bei 210°C Umluft mit Unterhitze auf unterster Rille 20 Min. backen

