



Gromi's Zopf

Zutaten:

300ml Milch
60gr Butter oder Pflanzenöl
15gr Hefe oder Hefebeutel
2 KL Zucker
2 KL Salz
500gr Mehl

Zubereitung:

1. Milch, Butter, Salz und Zucker mischen. (Thermomix 4 Minuten, 37 Grad, Stufe 2)
2. Hefe dazugeben, mischen (Thermomix 1 Minute, 37 Grad, Stufe 2)
3. Mehl dazugeben, kneten (Thermomix Knetstufe, 10 Minuten)
4. Teig aufgehen lassen (Teig im Thermomix lassen, Deckel geschlossen, durchsichtiger kleiner Deckel umgedreht auflegen, Teig ist fertig wenn sich dieser Deckel hebt)
5. Backofen vorheizen
6. 30 - 40 Minuten backen bei 150 Grad Umluft.
7. Zopf rausnehmen und abkühlen lassen

Wenn du einen schön glänzenden Zopf möchtest, dann mit Ei einpinseln. Ich mache jeweils die Sparmethode ohne Ei.