

Der spezielle PiusX Osterzopf

Zutaten:

250g Mehl
½ Päckchen Trockenhefe
30g Butter
125ml Milch
Salz
1 Eßlöffel Zucker
1 Ei

Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe, Butter und Milch einen Hefeteig herstellen. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und in 3 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang rollen. Die Teigstränge auf das Blech legen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit den Backofen auf etwa 180°C vorheizen. Den Zopf mit Eigelb bestreichen.
Die Backzeit beträgt ca. 40 Minuten.