

Butterzopf Prof.

Kategorien: Hefeteig, Teig, Land, Schweiz, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Milch
0,1	kg	Hefe
40	Gramm	Salz
20	Gramm	Malz flüssig
0,1	kg	Vollei
0,3	kg	Butter
2,2	kg	Weissmehl
= Gesamtgewicht 3.760 kg		

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Zopfen und backen. Falls Sie Ihre Zöpfe auf einem Metallblech backen ist es von Vorteil den Zopf nach dem Backvorgang sofort vom Blech zu entfernen.

Backtemperatur: 200-240 °C