

Safran Zopf

Zutaten

- 500 g Mehl
- 15-20 g Hefe
- 250 ml Milch
- 60 g Butter
- 1/2 EL Salz
- 1/2 KL Zucker
- 15-20 Safranfäden
- 1 Ei



Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben. Hefe mit wenig Milch verrühren, Safranfäden im Mörser zermahlen, wenig warme Milch zu den zermahlenden Safranfäden geben. Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen, Pfanne vom Herd nehmen und die übrige kalte Milch begeben. Zucker, Salz die angerührte Hefe und die Safranmilch so wie die geschmolzene Butter in das Mehl geben und gut vermischen. Den Teig gut kneten und klopfen bis er gleichmässig elastisch ist. In der zugedeckten Schüssel ums Doppelte aufgehen lassen. Teig halbieren zu zwei gleiche langen Strängen formen und zu einem Zopf flechten, diese auf eine mit Backpapier belegtes Blech legen nochmals kurz gehen lassen. Mit Eigelb bestreichen und im vorgewärmten Ofen bei mittestärke Hitze backen.

Backzeit: 30-40 Minuten, Temperatur. 200-220 Grad.

Bemerkung: Die Dosierung der Safranfäden können je nach Vorliebe mehr oder weniger Dosiert werden

Ä GUETÄ

Schneiders-Safran
Gummösli 94, 3663 Gurzelen
Tel. +41 79 732 45 03
info@schneiders-safran.ch
www.schneiders-safran.ch