

Zopf Rezept

55% Flüssigkeit

100% Gesamtmenge Mehl 300g Weismehl (Weizen ohne Dinkel Zusatz)
55% Flüssigkeit 165g (Milch/Wasser oder Hafer/Mandeldrink)
16% ca 2 Ei Olivenöl / 40g (vegane) Butter (= ca 20/30g => Butter 30-40g)
2% / 6g Salz

Vorteig

65g Mehl
20g Lievito Madre
65g Wasser

Vermischen, ca 10h gehen lassen bei Raumtemperatur (über Nacht)

Hauptteig

235g Mehl
100g Flüssigkeit
6g Salz
Ca 2 EL Olivenöl oder 40g (vegane) Butter
10g Zucker
1/2 Zitrone Abrieb
Vorteig

Kneten, ca 2h gehen lassen

Zöpfeln und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen je nachdem bestreichen mit Ei oder vegan: Haferdrink + Ahornsirup + Kurkuma

bei 200Grad Unter-/Oberhitze ca 30-40' backen (mit Dampf, wenn mit Ei bestrichen, erst nach 2' Dampfen ansonsten von Anfang an - nach 20' Dampf ablassen)

(Dinkelmehl, welches im meisten Zopfmehl beigemischt, läuft gerne breit beim Backen.)