



## Speckzopf

ERGIBT 1 ZOPF À 900 GRAMM

**180g Speckwürfel**  
**500g Mehl, z. B. Zopfmehl**  
**1½ TL Salz**  
**20g Hefe**  
**3dl Milch, lauwarm**  
**50g Butter, weich**  
**1 Ei zum Bestreichen**

1. Speckwürfel in Bratpfanne knusprig braten. Auf Haushaltspapier geben und auskühlen lassen. Mehl mit Salz mischen. Hefe in der Milch mit Schwingbesen auflösen. Milch und Butter zum Mehl geben, alles zu einem weichen, glatten Teig kneten. Speckwürfel in den Teig kneten, zugedeckt ca. 2 Stunden aufgehen lassen.

2. Teig halbieren. Beide Stücke zu Strängen à ca. 60cm Länge formen. Die zwei Stränge über Kreuz legen. Zopf flechten, indem jeweils abwechselungsweise die gegenüberliegenden Strangenden übereinandergelegt werden. Am Schluss die Enden leicht zusammendrücken und unter den Zopf schieben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

3. Ei verquirlen, Zopf damit bepinseln. 30 Minuten aufgehen lassen. Backofen auf 200°C Unter-/Oberhitze vorheizen. Zopf nochmals mit Ei bepinseln, in der unteren Ofenhälfte ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

### ZUBEREITUNG

 **ca. 20 Minuten**  
**+ ca. 2 ½ Stunden aufgehen lassen**  
**+ ca. 35 Minuten backen**  
**+ auskühlen lassen**

Pro Zopf ca. 108 g Eiweiss, 118 g Fett,  
378 g Kohlenhydrate, 12800 kJ/3050 kcal



**Schau mal:**  
So wird ein Zopf  
geflochten!



**Migros Bio**  
**Zopfmehl,**  
**1 kg, Fr. 3.50**