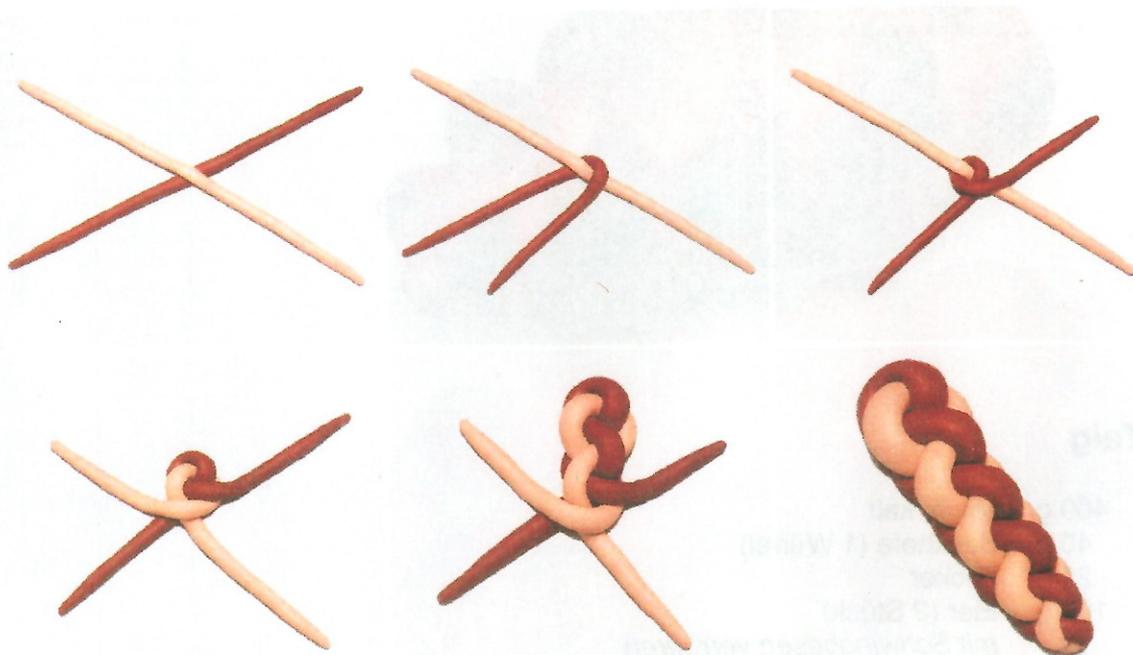


Aufarbeiten

Vier Teigstücke von 380 g abwägen, wobei pro Zopf zwei Teigstücke benötigt werden. Die Teigteile gleichmässig auf eine Länge von 45 – 50 cm rollen. Je zwei Stränge, wie aus den Skizzen ersichtlich, locker zusammen flechten. Diese auf ein mit Trennpapier belegtes Blech absetzen und die Oberfläche mit Eierstreiche bepinseln. Die Zöpfe bei Raumtemperatur 20 – 30 Minuten gären lassen. Vor dem Backen die Oberfläche nochmals mit Ei bestreichen.



Backen

In den vorgeheizten Ofen (230 – 240 °C) einschieben. Sofort die Backtemperatur auf ca. 220 °C reduzieren. Die Backzeit beträgt 30 – 35 Minuten.

Vorrat

Die Zöpfe können ohne weiteres bei –18 °C tiefgekühlt gelagert werden. Vorteilhaft wäre es, die gefrorenen Zöpfe in Frischhaltefolie einzupacken.

Auftauen

Im Kühlschrank auftauen lassen, nochmals 5-8 Minuten bei 200 Grad aufbacken
