

24. Juli 2013

Leserwunsch: Butterzopf mit Übernachtgare

Ein Leser schickte mir sein Butterzopfrezep mit der Bitte, es auf Übernachtgare umzustellen, damit er den Zopf am Morgen nur noch in den Ofen stecken bräuchte. Das Rezept habe ich, was die Mengenverhältnisse und Zutaten angeht, (fast) nicht verändert. Lediglich die Zubereitung ist neu.

Heraus kommt ein relativ lange frisch haltender Zopf, der nicht so fluffig-weich wie eine Brioche ist, sich aber als Unterlage für Marmelade oder Honig zum Frühstück bestens eignet.

Vorteig

- 150 g Weizenmehl 550
- 100 g Milch (3,5% Fett)
- 1,5 g Frischhefe

Mehlkochstück

- 50 g Weizenmehl 550
- 200 g Milch
- 8 g Salz

Hauptteig

- Vorteig
- Mehlkochstück
- 250 g Weizenmehl 550
- 50 g Dinkelmehl 630
- 8 g Frischhefe
- 5 g Zucker
- 60 g Butter

Die Vorteigzutaten verkneten und ca. 16 Stunden bei 16°C reifen lassen.

Mehl, Milch und Salz für das Mehlkochstück vermischen und unter Rühren auf ca. 65°C erhitzen. Sobald die Masse stockt, den Topf vom Herd nehmen und 1-2 Minuten weiter rühren. Erkalten lassen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Alle Zutaten außer Butter 6 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 2 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Die Butter in Stücken zugeben und 3 Minuten auf zweiter Stufe einarbeiten.

2 Stunden Gare bei 20°C. Nach 60 und 90 Minuten ausstoßen.

3 Teiglinge abstechen, lang ausrollen und einen Zopf flechten.

Den Zopf mit Ei abstreichen und 12 Stunden bei ca. 8°C im Kühlschrank gehen lassen.

Nochmals abstreichen und bei 180°C 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

Zubereitungszeit gesamt: ca. 32 Stunden

