

Pos.	Wir brauchen:	Getreide gesamt 1000 g		Arbeitsschritt 1	Menge	Arbeitsschritt 3	Menge	Arbeitsschritt 4	Menge									
1	Weizenmehl 550	1000	100%	Vorbereiten	in g	Zopfcreme	in g	Hauptteig	in g									
2																		
3																		
4													Haselnüsse im Mixer grob zerkleinern und bereitstellen.		In die Knetschüssel geben:		Zur Zopfcreme geben:	
5															Butter kalt	250	Eigelb	40
6															Braunen Zucker	190	Weizenmehl	830
7													Braunen Zucker im Mixer fein zermahlen und bereitstellen.		Salz	18	Vorteig	
8															Rührstufe 1 – 3	3 Min.	Quark 10 % Fett	150
9																		
10															nach und nach zugeben:		Knetstufe 1	5 Min.
11															2 Eier kalt	100	Teigruhe abgedeckt:	15 Min.
12																		
13										Frischhefe oder Trockenhefe 30 g	60	6%	Vorteig	in g	Und weiter (auf höherer Stufe) kneten bis die Creme glatt und geschmeidig ist.		Knetstufe 1	4 Min.
14																		
15																		
16	2 Eier Gr. M	100	10%					Knetstufe 2	4 Min.									
17	2 Eigelb	40	4%					Teigruhe abgedeckt:	5 Min.									
18				Arbeitsschritt 2	Menge		Menge											
19	Quark 10% Fett	150	15%															
20	Sultaninen	250	25%	In eine Schüssel geben:				zugeben:										
21	Salz	18	1,8%					Sultaninen	250									
22	Haselnüsse	250	25%	Wasser kalt	170			Haselnüsse	250									
23	Braunen Zucker	200	20%	Frischhefe	60													
24	Butter	250	25%	Braunen Zucker	10			Knetstufe 1	2-3 Min.									
25				Mit dem Schneebesen verrühren.				Teigruhe abgedeckt:	60 Min.									
26	Wasser	170	17%															
27	Belag: Hagelzucker			zugeben:														
28	Zum Abstreichen: Milch			Weizenmehl	170			Weiter auf Seite 2										
				Mit dem Schneebesen gut verrühren.														
	Teiggewicht gesamt:	2.488 g		Teigruhe abgedeckt:	30 Min.													



Step	Kurz und bündig	Kommentar	B a c k e n
1	Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.	Weizenmehl 550	Ober/Unterhitze: 180 °C
2	Teig leicht flach drücken u. falten. 3 X	Die obere Teigseite bis zur Mitte einschlagen, Mehl abpinseln und die untere Teigseite darüber legen, etwas flach drücken und noch 2 mal wiederholen	oder Umluft: 170 °C
3	Teig entspannen lassen. 4 Min.	Abdecken.	Backzeit: ca. 45 Min. (je nach Ofen!)
4	Teig abwiegen: in g 4 x 622		Dampf geben: -- (¼ Tasse Wasser in die Form gießen)
5	Teiglinge rund arbeiten.	Rund arbeiten: Auf der Arbeitsplatte liegend von unten ein Stück Teig nach oben zur Mitte ziehen und leicht eindrücken. Den Teig etwas drehen und wieder ein Stück Teig von unten nach oben ziehen und leicht eindrücken. Solange wiederholen, bis der Teigling eine runde Form hat.	Dampf ablassen nach: -- Min.
6	Teiglinge in runde Formen setzen. Schluss: unten	Die Formen sollten doppelt so groß wie der Teigling sein. Formen fetten. Alternativ können auch Kastenformen oder Töpfe ohne Kunststoffgriffe verwendet werden.	runterschalten nach: 15 Min. um: (je nach Ofen) 20 °C
7	Oberfläche leicht mit Milch einpinseln.		weiter runterschalten: nach: -- Min.
8	Oberfläche mit geölter Teigkarte kreuzförmig einstechen.	3 cm tief.	um weitere: -- °C
9	Mit Hagelzucker bestreuen.		Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lang: -- Min.
10	Teiruhe abgedeckt: ca. 60 Min.	Merkmal: Das Volumen hat sich knapp verdoppelt.	Auf einem Gitter (ohne Form) auskühlen lassen.
11	Backofen rechtzeitig vorheizen.		
12	Auf Backgitter setzen.	Auf der untersten Schiene backen.	