

Pos.	Wir brauchen:	Getreide gesamt		Arbeitsschritt 1	Menge	Arbeitsschritt 3	Menge	Arbeitsschritt 4	Menge									
1	Weizenmehl 550	1000 g	100%	Vorbereiten	in g	Zopfcreme	in g	Hauptteil	in g									
2																		
3																		
4													Braunen Zucker im Mixer fein		In die Knetschüssel geben:		Zur Zopfcreme geben:	
5													zermahlen und bereitstellen.		Butter kalt	200	Eigelb	60
6															Braunen Zucker	190	Weizenmehl	800
7															Salz	18	Vorteig	
8															Knetstufe 1 – 3	3 Min.	Joghurt 3,5 % Fett	150
9																		
10															nach und nach zugeben:		Knetstufe 1	5 Min.
11															2 Eier kalt	100	Teigruhe abgedeckt:	15 Min.
12																		
13										Frischhefe	50 g	5%	Arbeitsschritt 2	Menge	in g	in g	Knetstufe 1	4 Min.
14	oder Trockenhefe 25 g					Und weiter (auf höherer Stufe) kneten bis												
15						die Creme glatt und geschmeidig ist.												
16	2 Eier Gr. M	100 g	10%					Knetstufe 2	4 Min.									
17	3 Eigelb	60 g	6%					Teigruhe abgedeckt:	5 Min.									
18				Vorteig														
19	Joghurt 3,5% Fett	150 g	15%	In eine Schüssel geben:				zugeben:										
20	Rosinen oder Sultaninen	300 g	30%					Rosinen oder Sultaninen	300									
21	Salz	18 g	1,8%					Knetstufe 1	2-3 Min.									
22				Wasser kalt	200			Teigruhe abgedeckt:	60 Min.									
23	Braunen Zucker	200 g	20%	Brauner Zucker	10													
24	Butter	200 g	20%	Frischhefe	50													
25				Mit einem Schneebesen verrühren.														
26	Wasser	200 g	20%															
27	Belag: Hagelzucker			zugeben:														
28	Zum Abstreichen: Milch			Weizenmehl	200													
				Mit dem Schneebesen gut verrühren.														
	Teiggewicht gesamt:	2.278 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 oder Umluft: 170 °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	Backzeit: ca. 40 Min. (je nach Ofen!)
3	Teig entspannen lassen: 4 Min.	Abdecken.	Dampf geben: -- (¼ Tasse Wasser in die Form gießen)
4	Teig abwägen: in g 4 x 0	Rund arbeiten: Auf der Arbeitsplatte liegend von unten ein Stück Teig nach oben ziehen und mittig 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. Schluss nach oben.	Dampf ablassen nach: -- Min.
5	Teiglinge erst rund u. dann lang arbeiten.		runterschalten nach: 15 Min.
6	Teiglinge in Kastenormen setzen. Maße: L/B/H 20x11x7cm. Schluss: unten	Lang arbeiten: Teigling mit dem Handballen mittig von links nach rechts flachdrücken. Obere Seite zur Mitte einschlagen und von links nach rechts mittig mit dem Handballen eindrücken. Das untere Teigstück wie oben beschrieben bearbeiten und auf Kastenformlänge ausrollen. Tipp! Die Stuten können auch ohne Formen gebacken werden. Einfach zu einem Zopf flechten.	um: (je nach Ofen) 20 °C weiter runterschalten: nach: -- Min.
7	Oberfläche leicht mit Milch einpinseln.		um weitere: -- °C
8	Oberfläche mit geölter Teigkarte längs in der Mitte einstechen.	3 cm tief.	Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lang: -- Min.
9	Mit Hagelzucker bestreuen.		
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	Formen den Backrost setzen.	Auf der untersten Schiene backen.	