



Butterzopf mit Sauerteig

Ein "chüschtiger" Butterzopf, ganz ohne Hefe, die Triebkraft stammt nur vom Sauerteig, der auch dezent aromapragend ist. Der Teig ist ansonsten fast gleich wie bei einem Butterzopf mit Hefe. Nur habe ich den Anteil an hellem Dinkelmehl im Sauerteig und im Kochstück durch Dinkelvollkornmehl ersetzt.

Der Zopf schmeckte ausgezeichnet, eben kräftiger als ein herkömmlicher Butterzopf, er schmeckt nicht nur mit süßem Aufstrich, sondern auch zusammen mit Käse oder Wurst. Nur die Form liess zu wünschen übrig: Beim Backen sind die Teigstränge stark aufgerissen. Nächstes Mal würde ich den gereiften Teig vor dem Flechten nochmals tüchtig durchkneten, vielleicht trägt das zu einer schöneren Form bei.

Zutaten

Sauerteig:

50g Dinkelvollkorn
50g Milch
20g Anstellgut

Kochstück:

145g Milch
35g Dinkelvollkorn
6g Salz

Hauptteig:

250g Weissmehl
3g Zucker
40g Milch
60g Butter

Glanz:

1 Eigelb
1El Vollrahm

Zubereitung

Sauerteigzutaten vermischen und zugedeckt 12 Stunden bei 30° reifen lassen (z.B. auf einer Heizmatte).

Für das Kochstück kalte Milch, Dinkelvollkornmehl und Salz vermischen und in einer Pfanne unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen langsam aufwärmen. Sobald das Mehl zu Klumpen beginnt, Herdplatte ausschalten und weiter kräftig rühren bis ein homogener, zäher Brei entsteht. Kochstück auskühlen lassen und im Kühlschrank 1 Stunde weiter abkühlen.

Hauptteig:

250g Mehl, 3g Zucker, das Kochstück und den Sauerteig mit der Maschine auf der langsamsten Stufe verkneten. Es sollte ein fester zäher Teig entstehen. Milch zugeben und ca. 5 Minuten auf mittlerer Stufe weiterkneten, derweil kalte Butter stückchenweise zugeben. Sobald sich der Teig von der Schüssel löst ist er gut.

Teig auf eine Arbeitsfläche stürzen und 3 Stunden ruhen lassen, dabei nach 1 und 2 Stunden je 2mal dehnen und falten.

Teig abgedeckt 12-18 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Teig halbieren und zu zwei ca. 50cm langen Rollen formen, in der Mitte etwas dicker als an den Enden. Zopf flechten (siehe da).

Ofen mit Backstein auf 180° vorheizen.

Zopf mit dem Gemisch aus Eigelb und Rahm einpinseln, nach 10 Minuten nochmals einpinseln.

Zopf auf den heißen Backstein legen und 25 Minuten backen, danach Ofentemperatur auf 160° zurückstellen und weitere 40 Minuten backen.

