

Speckzopf

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 45 Minuten

1 Zopf

Backpapier für das Blech

Teig:

je 250 g Weiss- und Weizen- oder
Dinkelmehl

1 ½ TL Salz

wenig Pfeffer

2 Rosmarinzweige, Nadeln fein gehackt

10 g Hefe

3-3,5 dl Milch

25 g Butter, flüssig, ausgekühlt

175 g Speckwürfel

1 Eigelb, zum Bepinseln



Zubereitung

1. Mehl, Salz, Pfeffer und Rosmarin in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Hefe mit einem Teil der Milch auflösen, in die Mulde giessen. Restliche Milch und Butter beifügen, alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Speck ohne Zugabe von Fett portionenweise in der Bratpfanne anbraten, herausnehmen, vollständig auskühlen lassen. Speck unter den Teig kneten.
3. Teig zu gleich grossen Strängen rollen, zu einem Zopf flechten. Auf dem mit Backpapier belegten Blech nochmals 30-60 Minuten aufgehen lassen. Mit Eigelb bepinseln.
4. Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35-45 Minuten backen.

Zopf mit Weiss- oder Zopfmehl zubereiten.