

Speck-Zwiebel-Zopf

Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 55 Minuten

Für 1 Stück

Backpapier für das Blech



700g 1 kg Ruchmehl
 2 3 TL Salz
 0,7 1 TL Zucker, nach Belieben
 30 42 g Hefe, zerbröckelt
 4,5 6-7 dl Milch
 84 120 g Butter, flüssig, ausgekühlt
 175 250 g Speckwürfel
 1 1-2 Zwiebeln, gehackt
 wenig Mehl zum Bestreuen

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Zucker 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. In derselben Pfanne Zwiebeln andämpfen. Zum Speck geben, auskühlen lassen.
3. Speck und Zwiebeln unter den Teig kneten.
4. Teig halbieren, zu 2 gleich grossen Strängen rollen, zu einem Zopf flechten. Auf dem mit Backpapier belegten Blech nochmals 30-60 Minuten aufgehen lassen. Mit wenig Mehl bestreuen.
5. Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 45-55 Minuten backen.

Nährwerte