

Baltis Zöpfe

- 500g Zopf-oder Bauernmehl. (Im Zopfmehl ist ein Teil des Weizenmehls durch Dinkel ersetzt, was die Struktur des Teiges verbessern soll)
- 1,5 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 60 g Margarine
- 9 g Trocken-Hefe (der Inhalt eines Beutels für 500g Mehl)
- 3 dl Sojadrink (gegebenenfalls etwas mehr)

Ich lass meine Küchenmaschine für mich kneten. Wobei ich zuerst das Mehl mit der Trockenhefe, dem Salz und dem Zucker durchmische, dann die Margarine einkneten lasse, bis der Teig etwas krümelig ist und erst dann gebe ich die Flüssigkeit dazu. Den Teig zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen, das dauert etwa ein bis zwei Stunden.

Danach den Teig nach Belieben zu Zöpfen flechten. Nochmals gehen lassen und vor dem Backen die Zöpfe mit einem Gemisch aus Sojadrink, etwas Sonnenblumenöl und einer Messerspitze Kurkuma (für die Farbe) bestreichen.

Bei 220°C backen in der unteren Ofenhälfte.

Kleinere Zöpfe benötigen ca. 20-30 Minuten, grössere ca. 35-45 Minuten Backzeit.

