

Zopfbrötchen

- Freitag, März 18, 2016

<https://ketex.de/blog/zopfbrötchen/>

Vor einiger Zeit schwirrte in meiner Facebook-Gruppe ein Video von den Wild-Baker herum. Ich habe mir das Video ein paar Mal angesehen und wollte das gezeigte Zopfbrötchen unbedingt nachbacken. Im Buch "Pain" der Schweizer Bäckerfachschule Richemont ist dieses Brot ebenfalls beschrieben. Nach ein paar Übungen und mit Geduld beim Ausrollen der "Zunge" gelingt das Brot recht schnell und einfach. Die volle Gare ist deshalb erforderlich, damit das Brot nicht unkontrolliert reißt. Wie immer wünsche ich viel Spaß beim Nachbacken.

1. Vorteig

- 300 g [Weizenmehl T 65](#) oder [550](#)
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 330 g Wasser
- 3,3 g Frischhefe

Am Morgen alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. Danach abgedeckt bis abends in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

(2 Brote à ca. 850 g)

- Vorteig
- 600 g [Weizenmehl T 65](#) oder [550](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 270 g Wasser
- 20 g Salz
- 6,7 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#) (enzymaktiv)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 12-15 Minuten kneten, dann den Teig rundwirken und in eine [Teigwanne](#) oder große Schüssel geben. Abgedeckt bis zum nächsten Morgen in den Kühlschrank (+5°) stellen.

Am nächsten Morgen den Teig in 2 gleich große Hälften teilen und diese erst schön rund und dann

länglich wirken.

Jetzt mit dem [Rollholz](#) ab der Mitte zu einer Seite eine „Zunge“ ausrollen. Sie sollte mindestens so lang sein wie die andere Hälfte. Falls der Teig sich wieder zusammenziehen sollte, einfach eine Pause von 2 Minuten machen und dann erneut ausrollen.

Wenn die Zunge schön lang ist, schneidet man sie in 3 gleichbreite Streifen, und flicht einen Zopf daraus. Den geflochtenen Zopf über die restliche Hälfte des Brotes schlagen und die Enden unter dem Teig verstecken.

Jetzt die beiden Brote für mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Den Backofen auf 230° aufheizen und nach voller Gare die Brote in den Ofen schieben.

Stark schwaden. Nach 10 Minuten die Ofentür aufmachen und den Schwaden entweichen lassen. Den Ofen auf 180-190° herunterstellen und noch weitere 40-45 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

-