

## Elsässer Zopf

### Zutaten für ca. 2 kg Zopf

1	kg	Mehl	
42	g	Hefe (1 Würfel)	Frischhefe mit 1 TL Zucker und etwas Milch ansetzen.
2.5	dl	Milch	
3	dl	Weisswein	
2	TL	Salz	
300	g	Speck- und / oder Schinkenwürfeli	
100	g	Butter, zimmerwarm	Alle Zutaten mit Knetmaschine ca. 10 Min. kneten. Ca. 1 Std. aufgehen lassen.
1		Ei	Zu einem Zopf formen, nochmals 30 Min. gehen lassen, mit Ei bestreichen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens zuerst bei 230°C 15 Min. backen, anschliessend bei 200°C 30 Min. fertig backen.

#### Hinweis

Alle Zutaten sollten zur Verarbeitung zimmerwarm sein.



ZüriChocht, Madhouse, Juli/1998