

# Zopfbrötchen

Zopfmehl Bio Coop	1kg
Hefe frisch	1 Würfel
Salz	4 Teelöffel
Zucker	2 Teelöffel gehäuft
Alsan Pflanzenbutter	120g
Reismilch	600g
Sojarahm	



**Reismilch in Zimmertemperatur; Alsan weich aber nicht flüssig**

**Hefe** in 100g Reismilch auflösen

**Zopfmehl** mit **Salz** und **Zucker** mischen

eine Mulde machen und die aufgelöste Hefe hinein giessen

vorsichtig mit einer Gabel mit Mehl bedecken

Alsan darüber geben und mit der restlichen Reismilch übergiessen

In einer Küchenmaschine ca. 5 Minuten oder von Hand gut durchkneten und

am besten über Nacht ziehen lassen;

am Morgen ca. **16 Brötli** formen und auf zwei Backbleche verteilen

**Ofen** auf **180°C Umluft** vorheizen

gut mit **Sojarahm** bestreichen für die schöne braune Farbe

bei Umluft beide Backbleche gleichzeitig 30 Minuten backen – fertig!  
(Klopftest machen)