

Zopf

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 einen Zopf formen und auf dem Blech nochmals 30 Minuten gehen lassen

Ofen auf 220°C vorheizen

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

Auf unterster Schiene bei Ober- und Unterhitze 40 Minuten backen – fertig!