

ZOPF "SURPRISE"



450-500 g	Milch
1 TL	Zucker
1	Hefewürfel
90 g	Butter
750 g	Mehl (Zopf- oder Weissmehl)
2 1/2 TL	Salz

Füllung:

180 g	Crème fraîche
2 P	Salz, wenig Muskat
100 g	Gruyère
150 g	Bündnerfleisch, geschnitten
35 g	geröstete, gesalzene Pistazienkerne

1. Milch, Butter, Hefe und Zucker 37°/ 3 min. / Stufe 1.5
2. Mehl und Salz dazugeben, / 3 min.
Teig in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt mind. 1h um das Doppelte gehen lassen.
3. Pistazien im Mixtopf grob hacken, umfüllen.
Gruyère ebenfalls zerkleinern.
4. Teig mit etwas Mehl rechteckig (ca. 40x50cm) auswallen.
Quer halbieren. Crème fraîche würzen, Teig damit bestreichen.
Käse darüber streuen. Bündnerfleisch darauf verteilen, mit Pistazien bestreuen.
5. Teigstücke längs aufrollen und beide mit der "Naht" nach oben miteinander verdrehen.
Enden mit wenig Wasser bestreichen, gut zusammendrücken.
Zopf mit Ei bestreichen, nochmals 30min. gehen lassen oder in den kalten Ofen schieben.
Backen: ca. 40-45min. bei 200°

