



Hauswirtschaft/Oberstufe

Name: .....

## Hefeteig – Butterzopf



Für 1 Zopf

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 3 Stunden

Backen: ca. 50 Minuten

Backpapier für das Blech

500 g Zopfmehl

1 1/2 TL Salz

1 TL Zucker

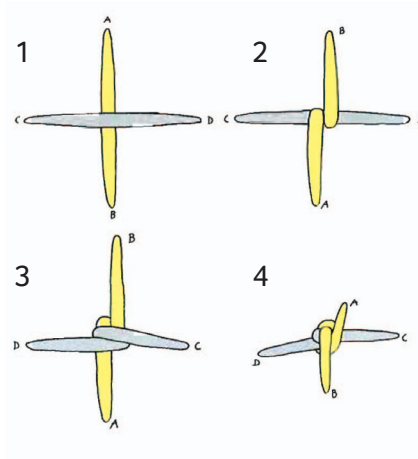
50 g weiche Butter, in Stücke geschnitten

10 g Hefe, zerbröckelt

3 dl Milch, lauwarm

1 Eigelb, mit 1 EL Milch verquirlt

### Anleitung



### Zubereitung

**1** Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Butter beifügen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

**2** Den Teig zusammenkneten und nochmals zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen.

**3** Den Teig zusammenkneten, zwei Stränge formen, einen Zopf flechten. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 5–10 Minuten aufgehen lassen. Zopf mit Eigelb bestreichen. In der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 50–60 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

### Tipps

**1** Zuerst nur die Hälfte Mehl in die Schüssel geben. Den Rest nach und nach dazugeben. So wird der Teig nie zu zäh und er bleibt schön geschmeidig.

**2** Butter schmelzen und mit der Milch zum Mehl rühren.

**3** Hefe mit wenig Zucker auflösen. Die Hefe löst sich so schneller auf.

**4** Durch nochmaliges Zusammenkneten und Gehenlassen des Teiges erreicht man ein luftigeres, aromatischeres und länger haltbares Gebäck.

**5** Teig über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen.



Name: .....

Hefeteig – Butterzopf

**Aufgabe 1**

**Zubereitung Hefeteig**

Welche Aussagen sind richtig?

Schreibe **r** für richtig oder **f** für falsch.

- 1 Mehl zuerst mit Flüssigkeit anrühren. \_\_\_\_\_
- 2 Kalte Butterstücke zum Mehl geben. \_\_\_\_\_
- 3 Hefe mit heisser Flüssigkeit anrühren. \_\_\_\_\_
- 4 Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. \_\_\_\_\_
- 5 Teig zu einem geschmeidigen Teig kneten. \_\_\_\_\_
- 6 Nach dem Kneten, wenn der Teig angeschnitten wird, soll der Schnitt kleine Blasen aufweisen. \_\_\_\_\_
- 7 Den Teig unbedeckt an der Wärme aufs Doppelte aufgehen lassen. \_\_\_\_\_
- 8 Zucker und Salz erst nach dem Kneten beifügen. \_\_\_\_\_

**Aufgabe 2**

Ordne die Sätze der Butter oder Margarine zu.

Unterstreiche den richtigen Begriff:



- 1 Butter/Margarine ist ein natürliches Produkt.
- 2 Die Herstellung von Butter/Margarine braucht deutlich weniger Energie als die Verarbeitung von Öl zu Butter/Margarine.
- 3 Butter/Margarine ist immer gleich – es gibt sie, seit Menschen Milch verarbeiten. Sie wurde stets als etwas besonders Wertvolles geschätzt.
- 4 Für die Herstellung von Butter/Margarine wird zum Teil Öl importiert.
- 5 Wer ökologisch denkt, isst Butter/Margarine.
- 6 Für die Herstellung von Butter/Margarine sind keine langen Transportwege nötig.
- 7 Butter/Margarine enthält Zusätze wie Emulgatoren, Stabilisatoren, Farbstoffe und Aromen.
- 8 Butter/Margarine wird aus Schweizer Rahm hergestellt.
- 9 Butter/Margarine ist eine «Notlösung» des 19. Jahrhunderts, als die Nahrung wegen des Bevölkerungswachstums und wegen der Kriege knapp war.
- 10 Butter/Margarine verkörpert emotionale Werte wie Natürlichkeit und einheimische Herkunft.
- 11 Butter/Margarine hat gleich viele Kalorien wie Butter/Margarine.



# Lösung

## Hefeteig – Butterzopf

### Aufgabe 1

- 1 Mehl zuerst mit Flüssigkeit anrühren. **f**  
**Richtig:** Mehl mit Salz und Zucker mischen.
- 2 Kalte Butterstücke zum Mehl geben. **f**  
**Richtig:** Weiche Butterstücke zum Mehl geben.
- 3 Hefe mit heisser Flüssigkeit anrühren. **f**  
**Richtig:** Hefe mit kalter oder lauwarmer Flüssigkeit anrühren.
- 4 Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. **r**
- 5 Teig zu einem geschmeidigen Teig kneten. **r**
- 6 Nach dem Kneten, wenn der Teig angeschnitten wird, soll der Schnitt kleine Blasen aufweisen. **r**
- 7 Den Teig unbedeckt an der Wärme aufs Doppelte aufgehen lassen. **f**  
**Richtig:** Den Teig zugedeckt (zum Beispiel mit feuchtem Tuch) an der Wärme aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 8 Zucker und Salz erst nach dem Kneten beifügen. **f**  
**Richtig:** Mehl zuerst mit Zucker und Salz mischen.

### Aufgabe 2

- 1 Butter/Margarine ist ein natürliches Produkt.
- 2 Die Herstellung von Butter/Margarine braucht deutlich weniger Energie als die Verarbeitung von Öl zu Butter/Margarine.
- 3 Butter/Margarine ist immer gleich – es gibt sie, seit Menschen Milch verarbeiten. Sie wurde stets als etwas besonders Wertvolles geschätzt.
- 4 Für die Herstellung von Butter/Margarine wird zum Teil Öl importiert.
- 5 Wer ökologisch denkt, isst Butter/Margarine.
- 6 Für die Herstellung von Butter/Margarine sind keine langen Transportwege nötig.
- 7 Butter/Margarine enthält Zusätze wie Emulgatoren, Stabilisatoren, Farbstoffe und Aromen.
- 8 Butter/Margarine wird aus Schweizer Rahm hergestellt.
- 9 Butter/Margarine ist eine «Notlösung» des 19. Jahrhunderts, als die Nahrung wegen des Bevölkerungswachstums und wegen der Kriege knapp war.
- 10 Butter/Margarine verkörpert emotionale Werte wie Natürlichkeit und einheimische Herkunft.
- 11 Butter/Margarine hat gleich viele Kalorien wie Butter/Margarine.