

ZOPF MIT TOPFEN UND LM

Wattiger Quarkzopf mit LM. 2 Zöpfe

<p>LIEVITO MADRE (LM) 100 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank 100 g Weizenmehl 700 (550) 100 g Milch handwarm</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten vermengen, abgedeckt 60-120 Minuten abgedeckt warm stehen lassen.
<p>QUELLSTÜCK 5 g Flohsamenschalen 100 g Wasser</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten vermengen und 10-15 Minuten quellen lassen.
<p>SÜSSDAMPFERL Quellstück 100 Dinkelmehl 700 (1150) 150 g Topfen/Quark 5 g Frischhefe 20 g Zucker</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten per Hand vermengen, abgedeckt 40 Minuten stehen lassen.
<p>HAUPTTEIG Süssdampferl Lievito Madre 350 Weizenmehl 700 (550) 50 Zucker 2 Eier 1 Vanillezucker Geriebene Schale 1 Zitrone optional 1 Schuss Rum evt. Etwas Milch/Wasser später: 120 g Butter (kalt) 8 g Salz</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alles – außer Butter und Salz - gut verkneten, (Maschine 5 Min. langsam, 5 Min. schnell) • Dann Salz und Butter kalt in kleinen Stücken zufügen und zu einem glatten Teig, der sich vom Schüsselrand, löst kneten • Zugedeckt ca. 2-2,5 Stunden reifen lassen, dabei nach 30 Minuten dehnen und falten. • Zöpfe formen, mit Ei bestreichen und nochmals 30-60 Minuten zur Gare stellen. Er soll sein Volumen verdoppeln. • Bei 180 Grad Ober-Unterhitze ca. 20-30 Min. hell backen (je nach Größe)

Rezept Helga

Hast du keine LM:

65 g Mehl, 35 g Wasser warm und 5 g Hefe vermengen und im Rezept ersetzen.

Bild: Osterhase, Vogelr, Zopf, Nest, Knopf

