

# Essenzieller Osterzopf

## Zutaten für 1 großen Zopf

20 g frische Germ/Hefe oder 1 Pkg. Trockengerm  
80 g Zucker  
300 ml Milch lauwarm  
175 g Dinkel-Vollkornmehl  
350 g Dinkelmehl Type 700 oder Universalmehl  
2 Eier  
Etwas Zitronenschale  
1 Schuss Amaretto oder Rum  
1 Messerspitze Salz  
1 Handvoll Rosinen (75 g)



## Zubereitung

Für das Dampfl (=Vorteig) Germ und Zucker plus 1 Handvoll Mehl mit der lauwarmen Milch verrühren. 20 Minuten stehen lassen bis das Dampfl gut aufgegangen ist. Dieser Schritt entfällt wenn Trockenhefe verwendet wird.

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Handmixers so lange kneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich gut vom Schüsselrand löst.

Mit einem Geschirrtuch abgedeckt ca. 35 Minuten ruhen lassen. Teig nochmals kurz, sanft zusammenkneten und dritteln (3 Teile à ca 350 g). Aus jedem Teil eine Rolle formen, die etwas länger ist als die vorbereitete, gefettete Kastenform.

Die Teigrollen an einem Ende zusammendrücken, zu einem Zopf flechten und in die Form setzen. Nochmals ca. 20 Minuten abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Mit verquirltem Ei bestreichen, mit Mohnkörnern oder Mandelblättchen bestreuen und bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen bis die Oberfläche schön gebräunt ist. In der Form etwas auskühlen lassen und dann vorsichtig herausheben.

Wir backen den Zopf deshalb in einer Kastenform, weil er dann saftiger bleibt. Außerdem lässt er sich in gleichmäßigere Scheiben schneiden.