

Tomaten-Oliven-Zopf

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Aufgehen lassen: ca. 2 Std.
Backen: ca. 35 Min.

ZOPFTEIG

500 g Zopfmehl
¾ Esslöffel Salz
½ Esslöffel Zucker
½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt

60 g Butter, in Stücken, weich
3 – 3½ dl Milchwasser
(½ Milch/ ½ Wasser),
lauwarm

1 Ei, verklöpft
zum Bestreichen

1 Alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen.

2 Butter und Milchwasser begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.



TOMATEN-OLIVEN-ZOPF

1 Esslöffel Olivenöl
1 Schalotte, fein gehackt
25 g entsteinte grüne Oliven,
fein gehackt
25 g getrocknete Tomaten,
fein gehackt
½ Bund glattblättrige Petersilie,
fein gehackt

Öl warm werden lassen. Schalotte, Oliven und Tomaten kurz dämpfen, Petersilie darunter mischen, auskühlen.

FORMEN: Teig flach drücken, Oliven-Tomaten-Mischung darauf verteilen, kurz in den Teig kneten. Teig halbieren, 2 Rollen von je ca. 70 cm Länge formen, die in der Mitte etwas dicker sind als an den Enden. Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, mit wenig Ei bestreichen.

BACKEN: ca. 35 Min. im auf 200 Grad (Heissluft) vorgeheizten Ofen (siehe Tipp). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

LÄSST SICH VORBEREITEN: Tomaten-Oliven-Zopf bis und mit Flechten am Vortag zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Vor dem Backen Zopf, direkt aus dem Kühlschrank, mit Ei bestreichen, in den kalten Ofen schieben, Ofen auf 200 Grad Heissluft erhitzen, ca. 45 Min. backen.

KLIMAGAR-TIPP

Miele

Zopf in den kalten Ofen schieben, ca. 35 Min. bei 200 Grad und 3 Dampfstössen backen.

Weitere Infos und Tipps unter:
www.miele.ch