



Essen in Salzburg

Kräuterbrioche oder Kräuterzopf

Zutaten

- 250 g Dinkelmehl
- 6 EL frische Kräuter
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz
- 1/2 Würfel Germ
- 130 ml Milch (lauwarm)
- 30 g zerlassene Butter
- 2 Stück Eidotter
- 1 Stück Dotter zum Bestreichen

Zubereitung

- Mehl mit Salz, Zucker und gehackten Kräutern in Schüssel vermengen.
- Zerbröselten Germ in lauwarmer Milch auflösen.
- Flüssigkeit, geschmolzene Butter und Dotter zugeben.
- Teig ca. 5 Minuten abkneten, bis er geschmeidig ist.
- Teig zugedeckt an warmem Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen - auf doppeltes Volumen.
- Teig auf leicht bemehlter Unterlage kurz durchkneten.
- In 3 Teile schneiden.
- Stränge formen.
- Zopf flechten
- Zopf in mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen.
- Nochmals 10 Minuten gehen lassen.
- Mit Dotter bestreichen.
- Auf mittlerer Schiene bei 170° C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.
- Kräuterbrioche/Kräuterzopf auf Gitter auskühlen lassen.

Gutes Gelingen!