

Pikanter Zopf

ZUTATEN: für den Germteig

1/2 kg Mehl
1 Ei
40 ml Öl
2 TL Salz
250 ml Milch
1/2 Würfel Germ (Hefe)
1 TL Zucker
100 g Speck
100 g Schinkenwürfel
150 g geriebener Käse

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem Hefeteig verkneten und anschließend 1/2 Stunde rasten lassen.

Danach wie unten bildlich beschrieben den Teig in 3 Teile schneiden. Jeweils die Stränge länglich oval ausrollen und belegen. (1 Schinkenwürfel, 1 Speck gewürfelt, 1 geriebener Käse) - Stränge schließen.

Jetzt die 3 gefüllten Stränge zu einem Zopf flechten.

Diagonal auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Mit verquirltem Ei einpinseln und mit verschiedenen Saaten bestreuen.
Heißluft, 180°C, ca. 30 min backen.

Gutes Gelingen!

