

Sorghumhirse - Zopf

Zutaten

1 Teil Sorghumhirsemehl

4 Teile Weizenmehl

400 g Mehl

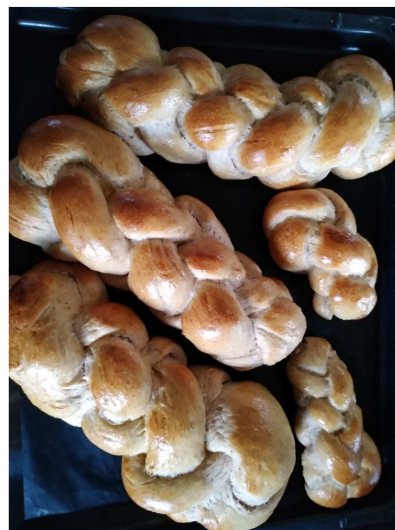
100 g Sorghumhirsemehl

½ EL Salz

60 g Butter

20 g Hefe

3 dl Milch lauwarm



Zubereitung

1. Mehl, Salz in der Schüssel mischen
2. Butter in kleinen Stücken zu Mehl geben, in das Mehl reiben
3. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, zum Mehl geben und mischen
4. Teig auf der Arbeitsfläche 10 Min. kneten
5. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben, mit feuchtem Tuch zudecken
6. Teig bei Raumtemperatur 2 Std. um das Doppelte aufgehen lassen
7. Zöpfe formen, mit Ei bestreichen
8. Aufgehen lassen
9. Backen: 30 - 35 Min, 180°