

Wie gelingt ein luftig-leichter Sonntagszopf?

Meistens mache ich den Butterzopf nach dem Rezept «Schweizer Zopf». Leider ist es mir bisher noch nicht gelungen, einen richtig luftigen, faserigen Zopf zu backen. Ich versuchte zahlreiche «Abhilfen», habe Weissmehl statt eine Zopfmehlmischung verwendet, alles ohne Erfolg. Wie bekomme ich eine luftige, faserige «Züpfä»?

Monika Neidhart, Hauswirtschaftslehrerin und Fachjournalistin MAZ/FH
Luzerner Zeitung 24.3.2018

Wie der optimale Zopf aussieht, ist geschmacksabhängig. Dazu ist Hefeteig etwas Lebendiges. Auch wenn jedes Mal das gleiche Rezept verwendet und gleich vorgegangen wird, ist das Resultat immer wieder anders. Mal wird der Zopf luftiger, mal trockener, dann springt er etwas mehr auf. Bezüglich der angesprochenen «Luftigkeit» darf nie ein gekaufter Zopf zum Vorbild genommen werden. Bei diesem könnte sie von Zusatzstoffen stammen, die in industriellen Bäckereien mehrheitlich eingesetzt werden.

Die Faserigkeit der Krume, also des inneren Teils des Zopfes, hängt von der Gärzeit (wie lange man den Teig aufgehen liess) und der Reichhaltigkeit des Teiges (Menge an Butter und Ei) ab. Entsprechend ist die Feinporigkeit eines Zopfes ein positives Merkmal: Der Teig weist genügend Butter und Ei auf und konnte genügend lange aufgehen. Ob Sie Zopfmehl, das 10 Prozent Dinkelmehl enthält, oder Weissmehl verwenden, entscheiden Sie. Falls Sie Zopfmehl nehmen, achten Sie auf die Frische. Das Klebereiweiss baut sich während der Lagerung ab, das Resultat wird entsprechend weniger gut.

Mitentscheidend für das Resultat ist auch das Kneten des Teigs. Kneten Sie von Hand, wird der Zopf eher grobfaserig. Bis der Teig homogen ist, braucht es 10 bis 15 Minuten. Setzen Sie eine Haushaltsmaschine ein, nehmen Sie Butter, Milch und Eier direkt aus dem Kühlschrank – die kühle Temperatur hilft mit, dass der Teig nicht zu warm wird. Je nach Stärke der Maschine könnte sich sonst eine Temperatur bis 30 Grad Celsius entwickeln. Das ist deutlich zu hoch für die Hefe. Die CO₂-Produktion würde zu früh einsetzen. Das soll erst im Backofen geschehen. Sonst geht der Teig zu stark auf – dafür geht dann im Backofen nichts mehr, der Zopf nimmt nicht mehr an Volumen zu.

Achten Sie darauf, dass der Teig beim Kneten nicht zu trocken ist. Die Poren würden sonst beim Endprodukt sehr klein und kompakt. Vor allem beim Kneten von Hand besteht die Gefahr, dass der Teig zu trocken verarbeitet wird. Lassen Sie dem Teig danach genügend Zeit zum Aufgehen. Dadurch kann sich das volle Aroma entwickeln. In der Regel zugedeckt an einem Ort, wo es keinen Durchzug hat, ums Doppelte aufgehen lassen. Je weicher der Teig ist, desto schneller geht er auf. Zur Abschlussprobe Finger in den Teig drücken: Schliesst sich die entstandene Vertiefung nur langsam, ist der Teig genug aufgegangen. Den geformten Zopf vor dem Backen nochmals 15 bis 30 Minuten aufgehen lassen.

Am Vorabend vorbereiten

Der mit Ei bestrichene Zopf wird in der unteren Hälfte des auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Backofens gebacken. Nach dem Backen sofort vom Blech nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Kruste wird nur im ganz frischen Zustand wirklich knusprig sein. Falls Sie nicht schon früh am Morgen aufstehen wollen, können Sie den Zopf auch am Vorabend bis und mit Flechten vorbereiten. Mit Ei anstreichen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Vor dem Frühstück noch einmal bestreichen und backen. En Guete!