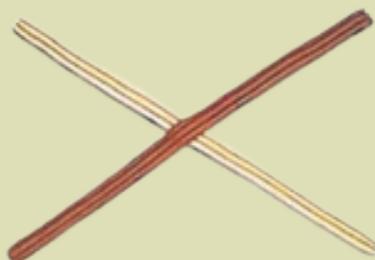


ZOPFBROT



Für ein Brot sechs gleichschwere Teile abwägen, wobei je drei zusammengeflochten werden. Diese wie den flachen Zopf aus zwei Strängen (siehe oben) flechten.

Es ist darauf zu achten, dass das Geflecht kurz bleibt. Das Ganze mit Schluss nach unten kehren und rund formen.

Das Brot ist so herzurichten, dass ein dreifacher Strang oben in der Mitte zu liegen kommt. Nach dem Aufgehen die Teigbrote mit Ei bestreichen. Mit der Schere oben die Spitzen einschneiden und in mittlerer Hitze, ca. 200 Grad Celsius, backen.