# DINKEL OSTERZOPF

5 bei 9 Bewertungen

1 h 15 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 25 min



## Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) ) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles kurz zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 8-10 Stunden im Kühlschrank (Über-Nacht-Gare) rasten lassen.

2. Den Teig in vier gleich schwere Teile teilen und zu glatten Kugeln schleifen. Die Kugeln zu gleich langen Strängen ausrollen, zu einem Kreuz auflegen und zu einem Zopf flechten (siehe Video).

3. So wird geflochten:

   1. Den linken Strang nach rechts legen.
   2. Den rechten Strang nach links legen.
   3. Den unteren Strang nach oben legen.
   4. Den oberen Strang nach unten legen.

   Diese Vorgehensweise wiederholen, bis die Stränge verflochten sind.

4. Den fertigen Striezel mit verquirltem Ei bestreichen, mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad für ca. 25 Minuten backen.

## Zutaten

**FÜR 1 STRIEZEL**

### TEIG

| | |
|---|---|
| 250 g | kalte Milch |
| 1 | Ei |
| 500 g | Dinkelmehl 900 |
| 5 g | frische Germ |
| 50 g | Zucker |
| 7 g | Salz |
| 50 g | zimmerwarme Butter |

### ZUM BESTREICHEN

Ei

### ZUM BESTREUEN

Mandelblättchen
Hagelzucker