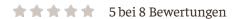
GERMTEIG SWIRL















Zubereitung

- Für den süßen Germteig (> Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) in einer Rührschüssel Milch und Ei verrühren. Mehl hinzufügen und die Germ darüber bröseln. Anschließend Salz, Zucker und zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.
- Ein Drittel des gesamten Teigs abstechen und mit Backkakao verkneten, sodass eine helle und eine dunkle Teigkugel entstehen. Beide Kugeln zugedeckt etwa 60 Minuten rasten lassen.
- Beide Teigkugeln rechteckig ausrollen, wobei der helle Teig doppelt so groß sein sollte wie der dunkle. Den dunklen Teig auf den hellen legen und den restlichen hellen Teig darüber klappen.
- Den Teig ausrollen, in der Mitte halbieren, die Hälften übereinanderlegen und erneut ausrollen. Diesen Vorgang noch 2-3 x wiederholen.
- Den Teig längs in drei Streifen schneiden und zu einem Zopf flechten. Den Zopf in die 3 in 1 Form legen und nochmals kurz rasten lassen.
- Den Zopf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 ZOPF

TEIG

250 g	lauwarme Milch Ei
600 g	Weizenmehl 700
42 g	frische Germ (=1 Würfel)
7 g	Salz
100 g	Zucker

DUNKLER TEIG

100 g zimmerwarme Butter

10 g Backkakao