











Name:	Klasse:	Datum:	Blatt: 1 von 3
-------	---------	--------	----------------

Thema: Herstellung eines 3-Strangzopfes aus Hefefeinteig

<p>1.</p>		<p>➔ Der Teig wird in 100g Stücke geteilt</p>
<p>2.</p>		<p>➔ Die Stücke werden rund gewirkt</p>
<p>3.</p>		<p>➔ Die Teigstücke werden in mehreren Schritten zu gleichmäßigen Strängen langgerollt</p>
<p>4.</p>		<p>➔ Immer alle Stränge ein Stück länger rollen ➔ dann wieder von vorne beginnen</p>
<p>5.</p>		<p>➔ Die Stränge sollten gleichmäßig sein ➔ Die Länge sollte ca. 30cm lang sein ➔ Die Enden dürfen etwas spitz sein ➔ Die Stränge werden vor dem Flechten leicht mit Roggenmehl bestäubt, damit der Zopf einen schöneren Ausbund bekommt</p>






Name: Klasse: Datum: Blatt: 2 von 3

Thema: Herstellung eines 3-Strangzopfes aus Hefefeinteig

<p><u>6.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Es wird aus der Mitte heraus geflochten ➤ Es wird ein Strang nach links und 2 Stränge nach rechts gelegt
<p><u>7.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nun wird der rechte Außenstrang nach links innen gelegt
<p><u>8.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nun wird der linke Außenstrang nach rechts innen gelegt
<p><u>9.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Genau so wird locker bis zum Ende geflochten ➤ Die Enden werden zusammengedrückt
<p><u>10.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nun wird der Zopf angehoben und das untere Ende nach oben gedreht

Name:	Klasse:	Datum:	Blatt: 3 von 3
-------	---------	--------	----------------

Thema: Herstellung eines 3-Strangzopfes aus Hefefeinteig

<p>11.</p>		<p>➔ Nun wird die 2. Seite fertig geflochten</p>
<p>12.</p>		<p>➔ Die Zöpfe werden auf ein Blech mit Backpapier gelegt und in den Gärraum gelegt</p>
<p>13.</p>		<p>➔ Nach der Gare werden sie vorsichtig mit Eistreiche bepinselt</p>
<p>14.</p>		<p>➔ Nach Wunsch können sie noch mit Hobelmandeln und Hagelzucker bestreut werden</p>
<p>15.</p>		<p>➔ Dann werden die Zöpfe ca. 20 Minuten bei 200°C gebacken</p>