



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Speckzöpfe

1 kg	Züpfenmehl
100 g	Butter
Ca.300 g	Speck
20-40 g	Hefe
20 g	Salz
1	Ei (oder 1-2 Eigelb)
5-6 dl	Milch

Speck in kleine Würfeli schneiden und portionenweise in Bratpfanne glasig braten. Erkalten lassen.

Mehl in eine grosse Schüssel geben und das Salz ins Mehl mischen.

Die weiche Butter in grossen Stücken auf das Mehl geben. Die Hefe in der Milch auflösen, das Ei dazu geben, gut verrühren.

Flüssigkeit über das Mehl giessen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. (Ca 15-20 Min.) Am Schluss die erkalteten Speckwürfeli kurz in den Teig einkneten. Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und um das Doppelte gehen lassen. Zopf formen und auf ein leicht gefettetes Blech legen. Nochmals ca. 20-30 Min. gehen lassen. Wenn möglich noch kurz kühl stellen.

Zum Bestreichen dem Eigelb eine kleine Prise Salz und Zucker begeben.

Im vorgeheizten Ofen bei Mittelhitze 45-60 Min backen.

Tipp: Schmeckt auch mit einem dunklen, chüschtigen Mehl.