



Herzhafter Zopf mit Chutney

Teig

1 Hefewürfel

100 ml Milch

1 Ei

1 Teelöffel Zucker

370 g Weizenmehl Typ 405

1 Esslöffel Tomatenmark

2.5 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Salz

Sonstiges

140 g Jambo Africa Montagu Tomato & Peach Chutney

Herzhafter Zopf mit Chutney

1.

Milch lauwarm erwärmen, Zucker und zerbröselte Hefe hineingeben und die Hefe dann ca. 10 min. vorgehen lassen.

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Dies dann mit Mehl, Ei, Tomatenmark, Olivenöl und Salz vermischen. Teig durchkneten, bis er geschmeidig wird und ggf. noch etwas Wasser hinzugeben. Dann mind. 1 Stunde gehen lassen.

Backofen auf ca. 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig zu einem dünnen Rechteck ausrollen. Dann nach Belieben mit dem Tomaten & Pfirsich Chutney bestreichen. Das Teigrechteck der Länge nach einrollen, die Rolle längs in der Mitte durchschneiden und zu einem Zopf formen.

Anschließend den Zopf nochmal gehen lassen. Dann für 30 Minuten backen lassen.