Zimtknoten

Zutaten für 12 Stück:

Vorteig:

100 g	Weizenvollkornmehl, fein
100 ml	Milch
5 g	Hefe

Hauptteig:

205 g	Vorteig
400 g	Weizenmehl Type 550
180 ml	Milch
10 g	Hefe
5 g	Salz
65 g	Butter
65 g	Zucker
50 g	Ei (1 Stück)
ca. 975 g	Gesamtteig

Füllung:

65 g	flüssige Butter
40 g	Zimt-Zucker-Mischung

Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: 17 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 130 °C
Backzeit: 17 Minuten

Im Haushaltsbackofen:
Bei 190 °C einschießen
Backzeit: 17 Minuten

Zubereitung:

Vorteig:
Die Zutaten für den Vorteig mischen und 5 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.

Hauptteig:
Anschließend mit den restlichen Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem weichen homogenen Teig kneten. Den Teig 45 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam
	4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2
	6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Nach der Teigruhe den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte zu einem Rechteck mit 0,5 cm Stärke ausrollen, mit der flüssigen Butter bestreichen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Anschließend einmal zusammenklappen und mit einer Bäckerspachtel oder einem Messer zu 12 Strängen abstechen.

Die Stränge eindrehen, einmal Knoten und die Enden nach unten einstülpen. Anschließend 45 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen mit Ei abstreichen.

0055-C-0324

Anleitung:

Den Teig auswellen ...

... mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Zu 12 Strängen abstechen.

Die Stränge eindrehen ...

Vor dem Backen mit Ei abstreichen.

... und knoten. Anschließend 45 Minuten ruhen lassen.

0055-C-0324