

Zimtknoten Glutenfrei

Zutaten für 12 Stück:

Quellstück:

ca. 250 g Milch kalt
15 g Flohsamenschalen

Vorteig:

60 g Hafermehl
ca. 60 g Milch
2 g Hefe

Hauptteig:

265 g Quellstück
122 g Vorteig
80 g Reismehl weiß
80 g Naturreis
(fein gemahlen)
80 g Kartoffelstärke
80 g Tapiokastärke
3 g Salz
7 g Xhantan oder
Johannisbrotkern-
mehl
80 g Butter
50 g Zucker
ca. 45 g Milch
50 g Ei (1 Stück)
21 g Eigelb (1 Stück)
7 g Hefe

ca. 950 g Gesamtteig

Streichmasse:

60 g Butter (weich)
40 g Zucker
1 TL Zimt

Zubereitung:

Quellstück:

Wasser und Flohsamenschalen miteinander vermischen und für mindestens eine Stunde quellen lassen.

Vorteig:

Alle Zutaten miteinander vermengen und eine Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen.

Hauptteig:

Alle Zutaten mit dem Vorteig zu einem Teig verkneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	6 Minuten
2-Gang Maschine:	4 Minuten langsam 2 Minuten schnell
NOVA:	2 Minuten Stufe 2 7 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Nun eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.

Streichmasse:

Die weiche Butter mit Zucker und Zimt vermischen. Den Teig auf ca. 32 x 50 cm auswellen und mit der Streichmasse 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.



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 18 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 240 °C
Unterhitze: 130 °C
Backzeit: ca. 18 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 210 °C einschießen
Backzeit: ca. 18 Minuten

Anleitung:



Den Teig auf ca.
32 x 50 cm auswellen..



... und mit der Streich-
masse bestreuen.



Zu 12 Strängen ab-
stechen.



Die Stränge eindrehen ...



Vor dem Backen mit Ei
abstreichen.



... und knoten. Anschlie-
ßend 45 Minuten ruhen
lassen.