

# SAUERTEIG ZIMTSCHNECKEN

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCK

## SÜßER VORTEIG

ZUTATEN	MENGE IN G
Starter	45
Milch oder Hafermilch	45
Weizenmehl Type 700	45
Zucker	10

## HAUPTTEIG

ZUTATEN	MENGE IN G
Weizenmehl Type 700	550
Zucker	90
Salz	10
Zimt	½ Teelöffel
Milch oder Hafermilch	250
Eier oder Apfelmus	100
Süßer Vorteig	145
Butter oder Margarine	110

## ZIMT FÜLLUNG

ZUTATEN	MENGE IN G
Butter oder Margarine	100
Zucker	100
Rohrzucker	100
Zimt	15

## 1. SAUERTEIG STARTER UND VORTEIG ANSETZEN

Zuerst den Sauerteig aus dem Kühlschrank füttern (100g mehr ansetzen, um dann wieder 80-100g Anstellgut für den Kühlschrank zu haben). Dein gefütterter Sauerteig ist dann dein Starter. Alle Zutaten für den süßen Vorteig inkl. deinem Starter in einer Schüssel vermischen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 3-6 Stunden ruhen lassen.

## 2. HAUPTTEIG

Alle Zutaten für den Hauptteig, bis auf die Butter/Margarine, in die Schüssel der Knetmaschine abwägen. Dann den Teig auf mittlerer Stufe kneten, bis sich alle Zutaten vermischt haben. Decke den Teig ab und lass ihn ca. 30 Minuten lang ruhen.

Den Teig bei mittlerer Geschwindigkeit für etwa 10 Minuten bei Stufe 1-2 kneten lassen, bis sich der Teig von der Schüssel löst und gut entwickelt ist. Nach 10 Minuten langsam die gewürfelte, weiche Butter oder Margarine hinzufügen, einen Würfel nach dem anderen. Wenn du die gesamte Butter/Margarine hinzugefügt hast, knete den Teig bei mittlerer Geschwindigkeit 15-25 Minuten lang weiter, bis der Teig den Fensterscheiben-Test besteht. Den Teig in eine saubere Schüssel geben und an einem warmen Ort, idealerweise bei ca. 26°C, zwei Stunden lang gehen lassen. Nach zwei Stunden den Teig in den Kühlschrank stellen, um ihn mindestens sechs Stunden lang kalt zu gären.

## 3. ZIMT FÜLLUNG

Weiche Butter, Zucker und Zimt in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel verrühren, bis du eine streichfähige Masse hast. Bei Zimmertemperatur stehen lassen.

## 4. FORMEN

Gib den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Wenn er sehr kalt ist und sich schwer ausrollen lässt, kannst du ihn nochmal bei 10-15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.



Den Teig mit einem Nudelholz zu einem Rechteck von ca. 50x30 cm ausrollen. Die Zimtfüllung mit einem Messer oder einer Teigkarte gleichmäßig verteilen. Den Teig von der längsten Seite des Rechtecks beginnend so eng wie möglich aufrollen. Von der so entstandenen Rolle mit einem scharfen Messer oder Zahnseide 4-5 cm große Stücke abschneiden. Es sollten ca. 12 Zimtschnecken werden. Die Schnecken in eine ausgefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backform legen. Die Backform abdecken und die Zimtschnecken erneut bei ca. 26°C für etwa 10-12 Stunden lang ruhen lassen, bis sie sich verdoppelt haben. Bitte achte nicht so sehr auf die Zeit, sondern mehr darauf, wie sie aussehen und sich anfühlen.

## 5. BACKEN

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Zimtrollen leicht mit Sojamilch oder Ei bestreichen und 18-20 Minuten backen, bis sie goldbraun braun sind.