

Zimt-Twister

Plunderteig:

Zutaten	Menge
Weizenmehl, Type 550	3500 g
Westfalia Backstabil Pro	600 g
Hefe	250 g
Vollmilchpulver	140 g
Salz	50 g
Vollei	350 g
Wasser, kalt	1450 g
Gesamtmenge	6340 g
Westfalia Melange Platte	2000 g

Zimtzucker Mischung:

1000g Zucker mit 50g Zimt mischen

Herstellung:

Aus den Zutaten einen Grundteig herstellen, 2Minuten langsam und 4 Minuten schnell im Spiralknetzer, nach einer Teigruhezeit, **2kg WESTFALIA Melange Platte mit 3 einfachen Touren einziehen.**

Den Teig 50cm breit und auf 2,5 mm Stärke ausrollen und leicht mit Wasser befeuchten. Die untere Hälfte gleichmäßig mit einem Teil des Zimtzuckers bestreuen. Die obere Hälfte überschlagen und etwas andrücken. Den Teigstrang in 4 cm breite Streifen schneiden und kurz entspannen lassen. Die Streifen gegeneinander zu Strängen drehen und auf vorbereitete Bleche legen.

Die Teiglinge bei 3/4 Gare mit etwas Schwaden abbacken.

Nach dem Backen die Twister mit aufgelöstem Butterfett bestreichen und in der Zimtzucker Mischung wälzen.

Ofentemperatur: 180-190°C Umluft

Backzeit: 18-20 Minuten.

