

Zimtschnecken

Grundteig	Menge
Weizenmehl	2,000 kg
Westfalia Back Melange	0,225 kg
Zucker	0,275 kg
Milchpulver	0,100 kg
Vollei	0,200 kg
Hefe	0,070 kg
Salz	0,030 kg
Kardamom, gemahlen	0,005 kg
Wasser, kalt	0,900 kg
Gesamtmenge	3,805 kg

Aus den Zutaten einen Grundteig herstellen und über Nacht mit Folie abgedeckt in der Kühlung lagern.

Zimtmischung: 1,000 kg brauner Zucker+ 0,050 kg Zimt

Herstellung:

Den Grundteig auf eine Breite von ca. 45 cm und 2 mm Stärke ausrollen. Die rechte Teighälfte mit aufgelöster Back Melange bestreichen und die Zimtmischung aufstreuen. Anschließend die linke Hälfte überschlagen, mit dem Rollholz leicht andrücken und in Streifen von 45cm x 1,5 cm schneiden. Die Teigstränge gegeneinander aufdrehen, diese zu Schnecken drehen und auf vorbereitete Backbleche legen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Ei abstreichen, mit Hagelzucker bestreuen und mit wenig Schwaden backen.

Backzeit: ca. 12-14 Minuten

Ofentemperatur: 190°C, Umluft

