

SÜSSER SAUERTEIG- KRANZ



Zutaten

Für den Sauerteig

100g Wasser
100g Mehl
20g Anstellgut

Teig

220 g Sauerteig (von oben)
180-200g warme Milch
370g Halbweissmehl
1 Eigelb
20g Butter, sehr weich
30g Brauner Zucker
6g Salz

Füllung

100g Butter, sehr weich
60g Brauner Zucker
5g Zimt
50-70g dunkle Schokolade,
geraffelt

Aktives Anstellgut sehr sinnvoll und glücksstiftend verwerten mit diesem Sauerteig-Kranz, der nebst Butter und Zimt auch Schokolade enthält- eine himmlische Kombination. Eine Art überraschende Version der schwedischen Zimtschnecken. Auf jeden Fall wünsche ich dir viel Spass beim Backen dieses herrlich luftigen Sauerteig-Kranzes. Kurze Überlebensdauer garantiert!

Zubereitung

Sauerteig

Dieses Rezept eignet sich sehr gut, um schon recht aktiven Sauerteig – sehr sinnvoll – zu verwenden statt ihn wegzuworfen. Aber du kannst selbstverständlich auch extra für dieses Rezept einen Sauerteig fabrizieren. Denke einfach daran, dass er aktiv sein sollte (7-8 auf einer Skala von 10), damit der Sauerteig-Kranz schön aufgeht.

Hauptteig

Am Morgen/Vormittag beginnen. Die warme Milch in die Kneteschüssel geben und den (aktiven!) Sauerteig beifügen (die Milch sollte nicht zu heiss sein, das tut den „Wilden Hefen“ gar nicht gut!). Gut mischen. Dann alle weiteren Zutaten begeben und während 5-10 Minuten auf kleiner Stufe zu einem einem geschmeidigen Teig kneten, der sich gut von der Schüssel löst. PS: den Teig kannst du auch sehr gut von Hand herstellen.

Und: nicht alle Flüssigkeit auf einmal zugeben und so viel wie nötig. Dies hängt stark vom Mehl ab.

Den Teig abdecken und an einem warmen Ort (z.B. unter der Backofenlampe) aufgehen lassen, bis er doppelt so gross ist. Bei mir hat das 2,5 Stunden gedauert. Das hängt jedoch stark vom Aktivitätsgrad des Sauerteigs und der Umgebungstemperatur ab

Füllung/Form vorbereiten

Kurz bevor der Teig sein Volumen erreicht hat, kannst du die Füllung vorbereiten. Dazu die Schokolade fein raffeln (auch im Cutter geht das gut) und mit dem Zimt und dem Zucker zur sehr weichen Butter geben. Alles mit einem Löffel oder von Hand sehr gut durchmischen. Eine runde Form mit Backpapier auslegen.

Auswallen/bestreichen/formen

Nicht vergessen, jetzt den Ofen bei 200° vorzuheizen.

Den Teig auf etwas Mehl ca. 3mm dick im Verhältnis 2:3 ausrollen (eher länger als breiter). Mit der Füllung bestreichen. Dies geht zum Beispiel gut mit dem Löffelrücken, der Teigkarte oder wie immer von Hand

Von der Längsseite her satt einrollen und mit einem scharfen Messer von (fast) ganz oben bis ganz unten in der Mitte durchschneiden. Mit der angeschnittenen Seite stets nach oben liegend zu einem Kranz verzwirbeln und die beiden Enden gut aneinanderdrücken. In die Form legen.

Jetzt nochmals mindestens 1 Stunde bei 28° abgedeckt gehen lassen.

Backen

Bei 200° ca. 30 Minuten backen, ohne den Dampf abzulassen. Wenn der Sauerteig-Kranz etwas abgekühlt ist, mit Puderzucker oder Schokoladepulver bestreuen.

Zeitplan

	<i>Vorarbeiten</i>	<i>Arbeiten am Backtag</i>
	ca. 15 Minuten	1-2 Stunden
	8-12 Stunden	4-5 Stunden

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf www.besondersgut.ch nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.