

ZOPF-KNOPF MIT SAFRAN



Der Winston Knot, auf Deutsch Winston Brot oder Winston Knopf, ist eine gängige Flechttechnik in Bäckereien. Charakteristisch ist der eher feste Teig und das lockere Flechten. Ist der Knoten einmal fertig aufgearbeitet, sollte er noch etwas weitergären. So reisst er im Backofen nicht auf. Der Winston Knoten kann mit jeweils einem, zwei oder drei Strängen geflochten werden. Dieser hier kommt mit je einem daher. Und mit Safran wollte ich schon lange experimentieren. Zusammen mit der Butter und etwas Vollkornanteil harmoniert er optimal, finde ich. Perfekt zu einem Brunch mit Käse und/oder Fleisch. Aber auch mit süßem Belag schmeckt dieser farbenfrohe Zopf-Knopf köstlich!

Zubereitung

Zutaten

Poolish/Vorteig

100g Wasser
100g Weiss- oder
Halbweissmehl
0,1g Frischhefe

Hauptteig

Poolish/Vorteig
210g Milch
100g Weizenvollkornmehl
300g Weiss- oder
Halbweissmehl
8g Frischhefe
1 Briefchen Safran
50g Butter
10g Salz

Eistreiche

1 Ei
10g Milch oder Rahm
je 1 Prise Salz/Zucker

Poolish/Vorteig

Abends direkt in der Knetschüssel (so musst du eine Schüssel weniger abwaschen) mit einem Löffel 0,1g Hefe in 100g Wasser auflösen. 100g Weiss- oder Halbweissmehl zugeben und mit dem Löffel gut vermengen. Abdecken und über Nacht bei Raumtemperatur gären lassen. Am nächsten Tag sollte der Poolish mit vielen kleinen Bläschen ausgestattet sein.

Hauptteig

Am nächsten Tag: vor dem Erstellen des Hauptteiges die Milch und die Butter ungefähr eine halbe Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. So lässt sich der Teig viel besser kneten und die Teigtemperatur ist optimal für die anschließende Gärung. Die Milch zum Poolish geben. Dann die Hefe darüberbröckeln und alles kurz durchmischen. Die Mehle, den Safran und das Salz begeben. Bei niedrigster Stufe 5 Minuten mischen. Weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Dann die weiche Butter stückchenweise Zugeben und nochmals 5-10 Minuten einarbeiten und kneten. Bis ein weicher, eher fester, aber dennoch elastischer Teig entstanden ist. Abgedeckt während 1-2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, bis der Teig merklich an Volumen zugenommen hat. Die Dauer der Gärung hängt von der Teig- und der Umgebungstemperatur ab. Fingertest machen.

Formen/Bestreuen

Nicht vergessen, den Backofen bei 200° vorzuheizen.

Den Teig in vier gleich schwere Stücke abwägen. Das Teilen geht sehr gut mit der starren Teigkarte. Kein Mehl verwenden.

Die Teiglinge zu einer Kugel einschlagen, indem du den Teig von aussen gegen innen faltest und leicht eindrückst. Vorsichtig und mit wenig Druck zu einem Zylinder einrollen. *Dieser Vorgang trägt wesentlich dazu bei, dass die Krume luftig, wattig und langfasrig wird (Video im Blog).* Die Zylinder ca. 10 Minuten abgedeckt entspannen lassen. So reissen sie nicht beim Langrollen.

Jetzt die Zylinder *ohne oder nur mit sehr wenig Mehl* mit beiden Händen zu 4 Strängen langrollen und zu Knoten flechten (siehe Video und Bilder). Sofort mit der Eistreiche das erste Mal anmalen. Danach nochmals 30-60 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt gehen lassen. Abdecken geht gut, indem du z.B. eine grosse Schüssel oder eine Gärwanne über die Zopf-Knöpfe stellst.

Nochmals anmalen/Backen

Direkt vor dem Backen nochmals mit der Eistreiche anmalen. Die beiden Knöpfe ca. 30 Minuten ohne Dampf bei 200° backen. Wenn du sie gerne etwas knuspriger hast, kannst du in den letzten 3-4 Minuten die Ofentüre einen Spalt öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Sofort nach dem Herausnehmen mit Milchwasser abstreichen, so glänzen die Zopf-Knöpfe wunderbar!

Zeitplan

	<i>Vorarbeiten</i>	<i>Arbeiten am Backtag</i>
	ca. 15 Minuten	ca. 2 Stunden
	8-12 Stunden	3-4 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.