

# ORANGEN-NELKEN-KNÖPFLI



## Zutaten

### *Vorteig/Poolish*

100g Wasser  
50g Weizen-Weissmehl  
50g Dinkel-Weissmehl  
0,1g Frischhefe

### *Hauptteig*

Vorteig/Poolish  
210g Milch, zimmerwarm  
5g Frischhefe  
40g Kokosblütenzucker  
(alternativ Kristall- oder  
Birkenzucker)  
400g Weizen-Weissmehl  
10g Salz  
60g Butter, weich  
½ Bio-Orange, Schale  
1 Prise Nelkenpulver

### *Eistreiche*

1 Ei, ganz  
Je 1 Prise Salz/Zucker

Sehen die nicht zum Reinbeissen aus? Irgendwie erinnern mich diese Orangen-Nelken-Knöpfli an kleine Schecken. Oder Käfer? So oder so: sie kitzeln nicht nur die Geschmacksnerven auf neue Art und Weise, sie sind auch in der Produktion äusserst spannend. Und auch beim Verzieren des Zipfelchens sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt.

## Zubereitung

### *Vorteig/Poolish*

Tag 1, am Abend: das Wasser in eine Schüssel geben. Die Hefe mit einem Löffel gut einrühren. Die beiden Mehle zugeben und alles gut vermischen. Bedecken und bis am nächsten Tag bei Raumtemperatur gären lassen.

### *Hauptteig*

Tag 2, im Verlauf des Tages: zuerst den Vorteig, die zimmerwarme Milch, die Hefe und den Kokosblütenzucker in die Teigschüssel geben und alles kurz vermischen. Dann das Mehl zugeben und 8–10 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Der Teig ist noch eher trocken. Alles gut! Erst jetzt die weiche Butter in Stückchen zugeben und den Teig weitere 5–10 Minuten schonend kneten, bis er weich und elastisch ist und sich gänzlich vom Schüsselrand löst. In der letzten Minute die Orangenschale und das Nelkenpulver unterkneten. Den Teig bedeckt 60–90 Minuten gären lassen.

Inzwischen das Eigelb samt Eiweiss durch ein kleines Sieb streichen. Salz, Zucker und Rahm zugeben und gut mischen. Backofen rechtzeitig vorheizen nicht vergessen.

### *Stränge Formen*

Den Teig mit der Teigkarte auf die unbemehlte Arbeitsfläche geben und 10 Teigstücke à 90g abwägen. Die Teigstücke zu Kugeln formen und 10 Minuten entspannen lassen. Dann längliche Laibe formen und anschliessend mit beiden Händen zu je 30cm langen Strängen rollen.

## **Zöpfeln**

Die Knöpfli gemäss Beschrieb im Blog formen und das eine Ende – nach Lust und Laune – mit der Schere einschneiden und/oder zu einem kleinen Zöpfli flechten. Auf zwei Backpapiere verteilen und das erste Mal mit dem Ei-Anstrich bestreichen. Nochmals kurz gehen lassen.

## **Backen**

Kurz vor dem Backen nochmals mit dem Ei-Anstrich bepinseln. Die Orangen-Nelken-Knöpfli im sehr gut vorgeheizten Ofen – ein Blech nach dem anderen – bei 190 °C ohne Dampf ca. 20 Minuten goldbraun backen. Für einen schönen Glanz noch heiss mit Milchwasser bestreichen.

## **Zeitplan**

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

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