



Zimtröllchen aus Hefeteig

Knerr Stephanie



Hefeteig

500 g Mehl
300 ml warme Milch
70 g Zucker
1 Würfel Hefe
70 g weiche Butter
1 Ei

Füllung:

100 g weiche Butter
50 g Zucker
2 TL Zimt



Schritt für Schritt zum Erfolg!

1.



Richte den Arbeitsplatz und die Arbeitsmittel her.

Benötigt werden: eine große Schüssel mit Tuch, eine Waage, ein Handrührgerät mit Knethaken, einen großen Löffel und den Teigroller.

Die große Metallschüssel bietet viel Platz und leitet die Wärme besser. Die Knethaken für das Handrührgerät können den schweren Teig gut verarbeiten. Das Tuch schützt den Teig vor dem Austrocknen

2.



Das Mehl und der Zucker werden in die große Metallschüssel gegeben und eine Mulde hineingedrückt. In diese Mulde bröckle ich die Frischhefe.

Die Mulde dient dazu die Flüssigkeit aufzufangen.

Es ist auch möglich Trockenhefe zu verwenden. Der Trockenhefe ist das Wasser entzogen. Dennoch besteht sie aus lebendigen Hefepilzen.

3.



Ich erwärme die Milch leicht und gieße soviel über die Hefe, bis die Mulde gefüllt ist. Die Milch wird mit der Hefe ein wenig verrührt.

Die Milch soll handwarm sein. Ab 50 °C werden die Hefekulturen abgetötet und die Hefe kann nicht mehr arbeiten.

4.



Der Vorteig muss ca. 10 Minuten zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort gehen.

Die Hefe braucht Kohlenhydrate, Wärme und Sauerstoff zum Arbeiten.

Wenn die Hefe gearbeitet hat und sich Bläschen gebildet haben ist der Teig bereit weiterverarbeitet zu werden.

Kohlenhydrate sind hier im Mehl und im Zucker vorhanden. Die Wärme kommt von der Milch und den vorgewärmten Backofen. Da steht der Teig auch Zug frei.

5.



Die Butter, die restliche Milch und das Ei zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

Fett hemmt die Hefe die Kohlenhydrate mit Hilfe des Sauerstoffes und der Wärme in Kohlendioxid umzuwandeln. Darum gibt man die Butter immer bei der zweiten Ruhezeit dazu.

6.



Der Hefeteig muss abgedeckt mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort „gehen“. Ich stelle ihn in den warmen Backofen.

Zugluft lässt den Hefeteig nicht gut arbeiten. Der Hefeteig kann am besten bei einer Temperatur von 35°C arbeiten. Er sollte sich verdoppeln.

7.



Für die Füllung die weiche Butter, den Zucker und Zimt mit einer Gabel zu einer homogenen Masse verrühren.

Weiche Butter lässt die Zutaten leichter verbinden.

8.



Zwischenzeitlich richte ich den Arbeitsplatz zum Auswellen des Teiges her: Mehl, Teigroller, Teigschaber, Messer, Backunterlage oder Backbrett, Backblech mit Backpapier

Die „Gehzeit“ sollte sinnvoll genutzt werden. Der Arbeitsplatz soll rationell und ergonomisch sein. Das Vorbereiten spart Zeit und Kraft. Die Backunterlage/Backbrett ist hygienischer als auf der Arbeitsfläche zu Arbeiten. Sie sind gut zu reinigen.

9.



Den Teig zu einem Rechteck ausrollen. (ca. 40 x 30 cm)

Zum Ausrollen benutzt man einen Teigroller aus Holz oder noch besser aus Stein! Die Teigroller aus Stein sind schwerer und der Kraftaufwand dadurch geringer.

10.



Die Butter-Zimt-Mischung gleichmäßig mit dem Teigschaber auf der Teigplatte verteilen. Auf einer Seite einen Rand lassen. Den Teig aufrollen.

Mit dem Teigschaber aus Silikon, kann die Masse hygienisch und gleichmäßig verteilt werden.

11.



Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm Breite gleichmäßige Stücke schneiden.

Gleichmäßig geschnittenes Backgut hat die gleiche Garzeit und das Ergebnis ist gleichbleibend gut.

13.



Die Teigstücke, mit der Schnittfläche nach unten, auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Die Röllchen sollten Abstand zueinander haben.

Das Backpapier verhindert das Ankleben des Teiges.

Der Hefeteig „geht“ beim Backen nochmal auf. Der Abstand verhindert das Zusammenbacken der Röllchen.

14.



Die Röllchen werden bei Umluft, 180 °C ca. 15 – 20 Minuten gebacken.

Ich verwende Umluft, da ich 2 Bleche gleichzeitig backen kann.

15.



Das Gebäck auf dem Backblech abkühlen lassen.

Der Hefeteig ist sehr locker. Heiß würde er evtl. auseinanderfallen.

16.



Die Zimtröllchen mit Puderzucker bestäuben und anrichten.

Es ist auch möglich einen Frischkäseguß darüber zu geben. Das hält das Gebäck saftig.



**Guten Appetit und viel Spaß beim
Nachbacken!**