

ZIMTSCHNECKE *vegan*

Zutaten

Grundrezept Hefeteig vegan:

10.000 g Weizenmehl Type 550

1.250 g Margarine, vegan

225 g Sojamehl

1.200 g Zucker

4.500 g ALPRO Barista Soyadring (Art.-Nr.: 791243)

500 g Hefe

100 g Salz

50 g Zitrone

50 g Vanille

Füllung:

100 g Margarine schmelzen

100 g Zucker hinzufügen

20 g gemahlener Zimt

20 g Mehl

2 g Salz

The logo for BAKO, consisting of the word "BAKO" in white, uppercase letters on a blue square background.

Zubereitung

BAKO

Sojamehl mit 1.000 g Sojadrink ca. 15 min quellen lassen

Teigtemperatur : 26 °C

Knetzeit: 5 Min langsam, 6 Min schnell.

Teigruhe: 20 Min, dabei nach 10 Min aufziehen

1.200 g Hefeteig mittelschwer auf 25 x 48 cm ausrollen und leicht anfrieren, Zimtfüllung .

48 cm Teiglänge in 12 Stücke à 4 cm schneiden.
60 x 20er Blech mit Papier auslegen und je 6 Stück pro Reihe einlegen.

Ofentemperatur: 190 ° C; Backzeit ca. 20 min.

Kerntemperatur: 95 °C

Nach dem Backen aus Puderzucker und Zitronensaft Glausur herstellen und sofort aufstreichen oder mit Puderzucker abstauben.

