



REZEPTE ZIMTFÜLLUNG



Der anhaltende nordische Trend hat die kulinarische Welt erobert und findet sich in zahlreichen Rezepten wieder. Unsere vegane Zimtfüllung ist im Geschmack sehr ausgewogen, gebrauchsfertig und für die Herstellung unterschiedlicher Gebäcke und Patisseries verwendbar. Seien Sie kreativ - die Zimtfüllung kann bestens ergänzt werden mit Früchten und Nüssen.

Lassen Sie sich inspirieren von folgenden Rezepten:

- **Zimtschnecken**
- **Zimtschnecken mit Les Fruits**
- **Zimtknopf**
- **Kanelknuter (Norwegischer Zimtknopf)**
- **Zimtkrapfen mit Les Fruits**
- **Dinkel-Zimtkrapfen mit Les Fruits**
- **Zusatz-Rezepte: Weggliteig und Blätterteig**

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38307



Zimtschnecken

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat2'000 g Tourierter Hefesüssteig mit
PRONTOvite

500 g Bakels Zimtfüllung

Pistor-Nr: 39552

150 g Sugar Glaze

Pistor-Nr.: 38831

150 g Hagelzucker

2'800 g Total Rohmaterialien	Einlage	70 g
- 265 g 10,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	35.7
2'385 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	71 g

Herstellung: Teig rechteckig auf 2 mm ausrollen, auf Bleche absetzen und im Tiefkühler ca. 20 Minuten abstehen lassen. Zimtfüllung dünn aufstreichen und einrollen. Ca. 2.5 cm breite Rollen abscheiden (70 g Teiglinge) und auf Bleche absetzen.

Stückgare: PATT-Prozess bei 95% Luftfeuchtigkeit

Sammelphase		5 °C
Gärphase	1,5 h	23 °C
Abkühlphase	1,5 h	-3 °C
Lagerphase		-18 °C

Backen: 14 - 16 Minuten bei 220 - 230 °C, Temperatur fallend
Einmal vor und nach dem Einschneiden dämpfen
Nach 1/3 der Backzeit Zug ziehen

Fertigstellen: Sofort nach dem Backen mit Sugar Glaze bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Tipp:

Anstelle von Schnecken können auch andere Formen hergestellt werden, z.B. Schlaufen. Hierfür den Teig auf 2 mm ausrollen, halbieren und im Tiefkühler abstehen lassen. Auf eine Teigplatte dünn Zimtfüllung aufstreichen und mit der anderen Teigplatte abdecken. Stücke von 15 x 3 cm schneiden, zu einer Schlaufe formen und in gefettete Aluförmchen (Pistor-Nr. 9284) legen. Weitere Verarbeitung wie Zimtschnecken.

Tipp 2:

Anstelle von touriertem Hefesüssteig kann auch Hefesüssteig verwendet werden.



Rezept-Service

Rezept Nr.: 38304



Zimtschnecken mit Les Fruits

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

300 g	PRONTOvite	Pistor-Nr.: 11065
1'000 g	Weizenmehl, Typ 400	
60 g	AROMATIC Dorothy	Pistor-Nr.: 18637
60 g	Backhefe	
580 g	Wasser, kalt	
500 g	Bakels Zimtfüllung	Pistor-Nr.: 39552
720 g	Les Fruits-Fruchtfüllung	
150 g	Superglaze neutral	Pistor-Nr.: 18541
150 g	Hagelzucker	

3'520 g	Total Rohmaterialien	Einlage	90 g
-	322 g	10,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl
2'898 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	89 g

Vorbereiten: Les Fruits Füllung nach Wahl in Silikonformen (ca. 4 cm Durchmesser, 2 cm hoch) dressieren und einfrieren.

Teigen: Spiralkneter:
 5 - 6 min im 1. Gang
 3 - 4 min im 2. Gang
 Den Teig plastisch kneten bis er sich vom Kesselrand löst.
 Die ideale Teigtemperatur beträgt 22-24° C

Stockgare: 20 - 25 min

Herstellung: Teig rechteckig auf 2 mm ausrollen, auf Bleche absetzen und im Tiefkühler ca. 20 Minuten abstehen lassen. Zimtfüllung dünn aufstreichen und einrollen. Ca. 2.5 cm breite Rollen scheiden (70 g Teiglinge) und auf Bleche absetzen.

- Stückgare: 50 - 60 Minuten bei 28 °C, 75 % Luftfeuchtigkeit
- Backvorbereitung: 15 - 20 Minuten im Kühler absteifen lassen, anschliessend Schnecken mit Ei bestreichen. Die gefrorenen Les Fruits in die Mitte der Schnecken drücken.
- Backen: 15 - 18 min bei 210 °C, Temperatur fallend auf 190 °C
Dampf erst nach 3 min geben, Zug nach 10 min öffnen.
- Fertigstellen: Mit Superglaze neutral (Pistor-Nr. 18541) oder Sugar Glaze (Pistor-Nr. 38831) bestreichen.
- Tipp 1: Die Les Fruits Füllungen können auch nach dem Backen auf die Zimtschnecken dressiert werden.
- Tipp 2: Anstelle von Hefesüssteig kann auch tourierter Hefesüssteig verwendet werden.

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38297



Zimtknopf

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat300 g PRONTOvite Pistor-Nr.: 11065

1'000 g Weizenmehl, Typ 400

60 g AROMATIC Dorothy Pistor-Nr.: 18637

60 g Backhefe

580 g Wasser, kalt

500 g Bakels Zimtfüllung Pistor-Nr: 39552150 g Superglaze neutral Pistor-Nr.: 18541

150 g Hagelzucker

2'800 g Total Rohmaterialien	Einlage	70 g
- 250 g 10,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	35.7
2'250 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	71 g

Vorbereiten: Aluförmchen 8 cm Durchmesser (Pistor Nr. 9152) auf Blech absetzen und mit Tarant (Pistor Nr. 789) aussprühen.

Teigen: Richtzeiten Spiralkneter:
5 - 6 min im 1. Gang
3 - 4 min im 2. Gang
Den Teig plastisch kneten bis er sich vom Kesselrand löst.
Die ideal Teigtemperatur beträgt 22-24° C

Stockgare: 20 - 25 min

Herstellung: Teig auf 2 mm ausrollen, auf Bleche absetzen und im Tiefkühler abstellen lassen. Teig in zwei gleich grosse Stücke schneiden. Auf einen Teil des Teiges die Zimtfüllung dünn aufstreichen. Mit dem zweiten Teig abdecken. Teig in Rechtecke von 10 x 6 cm einteilen und schneiden. Eventuell nochmals kurz tiefkühlen. In jedem Stück zwei Einschnitte von ca. 9 cm Länge machen. Die drei Bahnen flechten und zu einem Knopf formen. In die vorbereiteten Aluformen legen und gären.

- Stückgare: 50 - 60 Minuten bei 28 °C, 75 % Luftfeuchtigkeit
- Backvorbereitung: 15 - 20 Minuten im Kühler absteifen lassen, anschliessend Knöpfe mit Ei bestreichen
- Backen: 15 - 18 min bei 210 °C, Temperatur fallend auf 190 °C
Dampf erst nach 3 min geben, Zug nach 10 min öffnen.
- Fertigstellen: Mit Superglaze neutral bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38305



Kanelknuter (Norwegischer Zimtknoten)

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat300 g PRONTOvite Pistor-Nr.: 11065

1'000 g Weizenmehl, Typ 400

60 g AROMATIC Dorothy Pistor-Nr.: 18637

60 g Backhefe

580 g Wasser, kalt

500 g Bakels Zimtfüllung Pistor-Nr: 39552150 g Sugar Glaze Pistor-Nr.: 38831

150 g Hagelzucker

2'800 g Total Rohmaterialien	Einlage	70 g
- 250 g 10,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	35.7
2'250 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	71 g

Teigen:

Richtzeiten Spiralkneter:

5 - 6 min im 1. Gang

3 - 4 min im 2. Gang

Den Teig plastisch kneten bis er sich vom Kesselrand löst.

Die ideale Teigtemperatur beträgt 22-24°C

Stockgare:

20 - 25 min

Herstellung:

Teig rechteckig auf 2 mm ausrollen, auf Bleche absetzen und im Tiefkühler ca. 15 Minuten abstehen lassen. Zimtfüllung auf ganzer Teigplatte dünn aufstreichen. Von der schmalen Seite her ein Drittel des Teiges einschlagen und mit der gegenüberliegenden Seite zudecken (wie eine einfache Tour bei tourierten Teigen).

Ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen verdrehen und gleichzeitig zu einer Schecke drehen. Das Ende des Streifens unter dem Teigling verstecken und auf Bleche absetzen.

- Stückgare: 50 - 60 Minuten bei 28 °C, 75 % Luftfeuchtigkeit
- Backvorbereitung: 15 - 20 Minuten im Kühler absteifen lassen, anschliessend Teiglinge mit Ei bestreichen.
- Backen: 15 - 18 min bei 210 °C, Temperatur fallend auf 190 °C
Dampf erst nach 3 min geben, Zug nach 10 min öffnen.
- Fertigstellen: Mit Sugar Glaze (Pistor-Nr. 38831) bestreichen, alternativ kann auch Superglaze Neutral (Pistor-Nr. 18541) verwendet werden. Hagelzucker aufstreuen.

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38320

Feingebäck und Fettgebackenes



Zimtkrapfen mit Les Fruits

Bäckerei

Gewicht **Rohmaterial / Halbfabrikat**

2'000 g Blätterteig, deutsch mit BELFLORA

2'000 g Weggliteig

500 g Bakels Zimtfüllung

Pistor-Nr.: 39552

2'000 g Les Fruits-Fruchtfüllung

6'500 g Total Rohmaterialien	Einlage	65 g
- 130 g 2,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	100.0
6'370 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	64 g

Vorbereiten: Blätterteig herstellen und zwei doppelte Touren geben. Am Tag der Weiterverarbeitung nochmals zwei Touren geben. Den Teig mindestens 60 Minuten im Kühlschrank abstehen lassen und anschliessend Rechteckig vorrollen.

Den Weggliteig herstellen und nach der Bruchgare rechteckig ausrollen. Im Tiefkühler mindestens 30 - 40 Minuten abstehen lassen.

Den Weggliteig auf den Blätterteig legen und drei einfache Touren geben. Den Zigerkrapfenteig vor der Verarbeitung mindestens 60 Minuten im Kühlschrank abstehen lassen oder einfrieren.

Herstellung: Den Teig auf 1.5 - 1.8 mm ausrollen. Rechtecke à 11 x 11 cm zuschneiden, Ränder mit Ei bestreichen. In die Mitte der Teigstücke eine dünne Schicht Zimtfüllung auftragen und ca. 20 g Les Fruits Füllung, z.B. La Pomme (Pistor-Nr.: 18304) oder Plum (Pistor-Nr.: 18699) aufdressieren. Die Krapfen diagonal zuklappen und die Ränder gut andrücken. Mit einer Gabel einstechen, damit der Wasserdampf beim Frittieren entweichen kann.

- Stückgare: Zugedeckt bei Raumtemperatur 20 - 30 Minuten gären lassen.
Anschließend 15 Minuten im Kühlschrank absteifen lassen, anschließend
frittieren oder einfrieren.
- Backen: Frittieren bei 170 - 180 °C mit Fritessa Frittierfett nach Wahl
8 - 10 Minuten frittieren, 3 - 4 mal wenden
- Fertigstellen: Mit Puderschnee stauben.
- Tipp: Die Zimtkrapfen können auch im Ofen gebacken werden (210 °C fallend, ca. 18 -
20 Minuten).

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38321

Feingebäck und Fettgebackenes



Dinkel-Zimtkrapfen mit Les Fruits

Bäckerei

Gewicht **Rohmaterial / Halbfabrikat**

4'000 g Dinkel-Zigerkrampfenteig

Rezept-Nr.: 38322

500 g Bakels Zimtfüllung

Pistor-Nr.: 39552

2'000 g Les Fruits-Fruchtfüllung

6'500 g Total Rohmaterialien	Einlage	65 g
- 130 g 2,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	100.0
6'370 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	64 g

Herstellung: Den Zigerkrampfenteig auf 1.5 - 1.8 mm ausrollen. Rechtecke à 11 x 11 cm zuschneiden und Ränder mit Ei bestreichen. In die Mitte der Teigstücke mit Hilfe eines Spachtels eine dünne Schicht Zimtfüllung auftragen und ca. 20 g Les Fruits Füllung, z.B. La Pomme (Pistor-Nr.: 18304) oder Plum (Pistor-Nr.: 18699) aufdressieren. Die Krapfen diagonal zuklappen und die Ränder gut andrücken. Mit einer Gabel einstechen, damit der Wasserdampf beim Frittieren entweichen kann.

Stückgare: Zugedeckt bei Raumtemperatur 20 - 30 Minuten gären lassen. Anschliessend 15 Minuten im Kühlschrank absteifen lassen, anschliessend frittieren oder einfrieren.

Backen: Frittieren bei 170 - 180 °C mit Fritessa Frittierfett nach Wahl
8 - 10 Minuten frittieren, 3 - 4 mal wenden

Fertigstellen: Mit Puderschnee stauben.

Typ: Die Zimtkrapfen können auch im Ofen gebacken werden (210 °C fallend, ca. 18 - 20 Minuten).

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38322

Halbfabrikate Bäckerei

Dinkel-Zigerkrapfenteig

Bäckerei

Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat
3'000 g	Blätterteig, deutsch mit PRONTO Dinkelgipfel
3'000 g	Weggli mit PRONTO Dinkelgipfel

6'000 g Total Rohmaterialien	Einlage	6000 g
0 g 0,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.0
6'000 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	6000 g

Herstellen: Blätterteig herstellen und zwei doppelte Touren geben. Am Tag der Weiterverarbeitung nochmals zwei Touren geben. Den Teig mindestens 60 Minuten im Kühlschrank abstehen lassen und anschliessend rechteckig ausrollen.

Weggliteig herstellen und nach der Bruchgare rechteckig ausrollen. Im Tiefkühler mindestens 30 - 40 Minuten abstehen lassen.

Den Weggliteig auf den Blätterteig legen und drei einfache Touren geben. Den Zigerkrapfenteig vor der Verarbeitung mindestens 60 Minuten im Kühlschrank abstehen lassen oder einfrieren.

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38205

Halbfabrikate Konditorei



Blätterteig, deutsch mit PRONTO Dinkelgipfel

Konditorei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

1'740 g PRONTO Dinkelgipfel Pistor-Nr. 23298

840 g Wasser, kalt

100 g NOVELLA Platten R Pistor-Nr. 18289

1'000 g NOVELLA Platten R

3'680 g Total Rohmaterialien	Einlage	3680 g
- 37 g 1,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.0
3'643 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	3643 g

Teigen: Richtzeiten Spiralkneter:
4 - 5 Min. 1. Gang

Tourieren: Teig in Stücke à 2'680 g abwiegen und vorrollen (ca. 7 mm)
Je 1 Platte NOVELLA R einschlagen (Ideale Verarbeitungstemperatur: 18 - 22°C) und sofort 2 doppelte Touren geben.
Gut eingepackt über Nacht im Kühlschrank lagern, anschliessend nochmals 2 doppelte Tour geben. Vor dem Weiterverarbeiten mind. 1 Stunde im Kühlschrank abstehen lassen.

Lagerung: Bis max. 5 Tage im Kühlschrank. Bei längerer Lagerung den Blätterteig tiefkühlen. Blätterteig der gefroren wird idealerweise nach 2 Touren einfrieren und nach dem Auftauen nochmals 2 doppelte Touren geben.
Dinkel -Blätterteig verliert schneller an Trieb wie anderer Blätterteig und sollte daher nicht zulange gelagert werden.

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38190

Kleinbrot und Kleingebäck



Weggli mit PRONTO Dinkelgipfel

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

2'100 g PRONTO Dinkelgipfel Pistor-Nr. 23298

85 g Backhefe

1'000 g Wasser, kalt

170 g FORNO V Pistor-Nr. 12759

3'355 g Total Rohmaterialien	Einlage	60 g
- 470 g 14,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	55.9
2'885 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	52 g

Teigen:	Richtzeiten Spiralkneter: 6 - 7 Min. 1. Gang 2 - 3 Min. 2. Gang Fettstoff nach der Hälfte der Mischzeit (1.Gang) begeben Den Teig plastisch kneten, bis er sich vom Kesselrand löst Die ideale Teigtemperatur beträgt 24- 26° C
Bruchgewicht:	1'800 g
Bruchgare:	20 - 25 Minuten
Herstellung:	Weggli aufschleifen und absetzen
Stückgare:	28°C, und 75% Luftfeuchtigkeit. Nach 30 Minuten Gare die Weggli abdrücken und mit Ei bestreichen. Nochmals 45 - 60 Minuten gären lassen.

Backen: 12-14 min. bei 220° C Temperatur fallend auf 200° C
Nach 2 Minuten dämpfen und Zug nach der halben Backzeit ziehen

Tipp: Sandwiches:
Gewicht 200 g, Teiglinge länglich aufwirken.

Hamburgerbrötli:
Bruchgewicht 2'100 g, mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.