

Babka Knoten

Mini-Babka für 2 Cocotten (je 250 ml)

Deutsche Version – optimiert für kleine Formen

Menge:

Reicht für 2 Mini-Babka (Cocotten 250 ml)

Zutaten

Teig

- 150 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
- 3 g Salz
- 15 g weicher brauner Zucker
- 15 g weiche Butter
- 2 g Trockenhefe (oder 6 g frische Hefe)
- 80 g kalte Milch

Füllung

- 30 g weiche Butter
- 50 g weicher brauner Zucker
- 6 g Kakaopulver
- 1 g Zimt

Sirup (zum Glasieren)

- 20 g brauner Zucker
- 15 g Wasser

Zubereitung

1. Füllung vorbereiten

Butter, Zucker, Kakao und Zimt zu einer weichen Paste verrühren. Bei Raumtemperatur stehen lassen.

2. Teig herstellen

1. Milch, Zucker, Salz und Hefe verrühren.
2. Mehl und weiche Butter zugeben.
3. Zu einem glatten Teig mischen.
4. 5–7 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist (Zielteigtemperatur: 25–26 °C).

3. Erste Gehphase

60–90 Minuten abgedeckt gehen lassen.

4. Falten + zweite Gehphase

Teig dehnen und falten, anschließend erneut 60–90 Minuten gehen lassen.

5. Formen

1. Teig zu einem Rechteck (ca. 18 × 28 cm) ausrollen.
2. Füllung gleichmäßig aufstreichen, oben etwas Rand freilassen.
3. Teig in drei Lagen falten.

4. Ränder bei Bedarf begrädigten.
5. Teig in 4 Stücke schneiden.
6. Jedes Stück längs in 4 Streifen schneiden und zu kleinen Zöpfen/Knoten flechten.

6. In Cocotten geben

Cocotten einfetten und die geflochtenen Stücke locker hineinlegen.

7. Letzte Gare

1–1,5 Stunden abgedeckt gehen lassen.

8. Backen

- 170 °C Umluft
- 20–25 Minuten backen
- Bei schneller Bräunung auf 160 °C reduzieren

9. Sirup & Fertigstellen

Zucker und Wasser kurz aufkochen. Direkt nach dem Backen mit heißem Sirup einpinseln. 10 Minuten abkühlen lassen.