Süßer Sauerteig-Kranz mit Schokoladenfüllung



Fluffiger Sauerteig-Kranz mit Sschokoladiger Füllung

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Sauerteig

- 20 g ASG (Anstellgut)
- 100 g Wasser
- 100 g Mehl (bei mir Weizenmehl 550)

Für den Hauptteig

- 220 g aktiver Sauerteig

180 g-200 g lauwarme Milch (bei mir 190 g)
370 g Halbweissmehl (bei mir wieder Weizenmehl 550)
1 Eigelb
20 g Butter, sehr weich
30 g brauner Zucker (bei mir brauner Rohrzucker)
6 g Salz

Für die Füllung

100 g Butter, sehr weich
60 g brauner Zucker (bei mir 50 g brauner Rohrzucker)
5 g Zimt
50-70 g dunkle Schokolade (bei 100 g dunkle Schokolade mit 70% Kakao-Anteil), sehr fein gerieben

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag den Sauerteig mit der angegebenen Menge an Wasser und Mehl verrühren und in einem sauberen, verschließbaren Gefäß bis zum nächsten Tag bei Zimmertemperatur reifen lassen.
2. Am nächsten Tag den Hauptteig zubereiten. Dafür 100 g der lauwarmen Milch zum aktiven Sauerteig geben, gut verrühren und in eine Rührschüssel geben. Alle weiteren Zutaten dazugeben, wobei die restliche Milch nicht auf einmal dazugegeben werden sollte, sondern während des Knetens portionsweise. Je nach Konsistenz des Teigs benötigt man nicht die komplette Menge an Milch.
3. Bei langsamer Geschwindigkeit 5-10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Per Hand kann man den Teig natürlich auch kneten.
4. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ruhenlassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Ich habe die abgedeckte Schüssel für 2 Stunden in der „Backofen-Sauna“ (bei 30 °C Funktion Geschirr vorwärmen) geparkt. Je nach Temperatur und Aktivität des Sauerteigs kann die Zeit aber natürlich variieren.
5. Zum Ende der Ruhezeit die Füllung zubereiten. Dazu die fein geriebene

Schokolade (ich habe das im elektrischen Zerkleinerer gemacht, das ging super) mit Zucker und Zimt mischen und alles unter die weiche Butter mengen.

6. Eine Springform mit Rohrboden leicht einfetten und ausmehlen. Falls Ihr eine Springform mit Flachboden verwendet, könnt ihr auch Backpapier in den Boden einspannen.
7. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 2:3) ungefähr 3 mm dick ausrollen. Die Füllung mit einer Teigkarte gleichmäßig verteilen (Löffelrücken oder die Hände gehen natürlich auch). Den Teig von der langen Seite her einrollen und mit dem Ende nach unten vor sich legen. Mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider die Rolle einmal längs durchschneiden, dabei oben ein kleines Stück aussparen und ganz lassen. Die beiden Teigstränge mit den Schnittflächen noch oben legen und miteinander verschlingen (dabei die Schnittkanten immer oben behalten). Anschließend daraus einen Kranz formen und die Enden fest aneinanderdrücken. Den Teigkranz vorsichtig in die Form legen. Abgedeckt noch eine gute Stunde bei 28 °C ruhen lassen. (bei mir waren es 1,5 Stunden bei Raumtemperatur.
8. Inzwischen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Ist der Kranz schon aufgegangen, backt ihr ihn für ca. 30 Minuten mit Dampf. Der Dampf wird während der Backzeit nicht abgelassen.
10. Anschließend aus der Form lösen und leicht abkühlen lassen.
11. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.