

# REGIONAL & HANDGEMACHT

## Zimt-Zitronen-Brot

### Zutaten

Zutaten für eine Kastenform  
Kantenlänge 26 Zentimeter

#### FÜR DEN TEIG

450 g Mehl Typ 550 (oder 405)

70 g Zucker

3 g Hefe

175 ml Milch

60 g Butter

1 Ei

Abrieb einer Bio-Zitrone

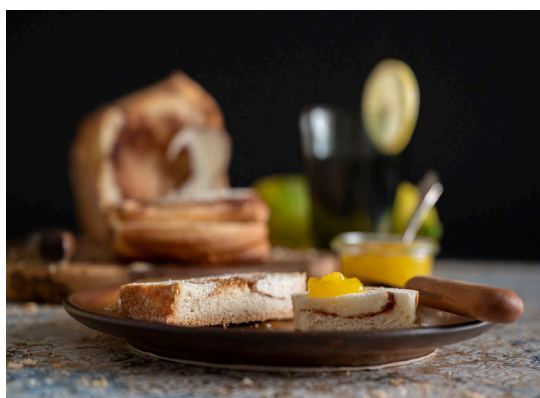
1 gestr. TL Salz

#### FÜR DIE FÜLLUNG

Abrieb von 4 Bio-Zitronen

4 EL Zimt und Zucker

*Zubereitungszeit (ohne Back- und  
Gehzeiten): 30 Minuten / reine Back-  
zeit: 40 bis 50 Minuten / Backtempe-  
ratur: 180 °C Ober- und Unterhitze /  
Schwierigkeitsgrad: mittel / Haltbar-  
keit: Bei uns war das Brot auch am  
dritten Tag noch fluffig. Danach wird  
es langsam trocken.*



### Zubereitung

Den Teig am Vortag des Backtags ansetzen. Er sollte mindestens 12 Stunden im Kühlschrank gehen.

Zunächst die Milch mit der Butter erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Anschließend mindestens auf mittlere Temperatur abkühlen lassen, da die Hefe ab einer Temperatur von 40 Grad nicht mehr wirkt.

Die Hefe mit 2 EL (zusätzlicher) Milch verrühren. Das Mehl mit dem Abrieb einer Zitrone vermischen, in eine Schüssel füllen, eine Kuhle formen und die Hefe-Milch hineinschütten. Die abgekühlte Butter-Milch-Mischung zufügen und die Zutaten bei niedriger Geschwindigkeit kneten. Ei und Salz zugeben und weiterkneten, bis der Teig weich und elastisch geworden ist. Bei uns ist das etwa nach 5 Minuten der Fall. Er sollte sich gut vom Schüsselrand lösen.

Den Teig 1 h bei Zimmertemperatur angehen lassen, dann abgedeckt im Kühlschrank weitergehen lassen.

Nach 12 Stunden aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten leichte Zimmertemperatur annehmen lassen. Auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen. Maße etwa 40 x 30 Zentimeter. Die Seitenränder abschneiden. Den Teig in sechs Rechtecke schneiden. Auf drei der sechs Rechtecke Zimt-Zucker und den Zitronenabrieb verteilen.

Die Rechtecke ohne Zimt-Zucker-Zitrone auf die Rechtecke mit Zimt-Zucker-Zitrone setzen und mit der Ziehharmonika-Technik dreimal falten. Die gefalteten Teiglinge hintereinander in eine bemehlte Kastenform setzen. Wir legen auf den Boden zusätzlich ein zurechtgeschnittenes Stück Backpapier.

Das Zimt-Zitronen-Brot im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) auf der zweiten Schiene von unten circa 40 bis 50 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen, auslösen, fertig!