



www.tannheimertal.com

Zelten

von der Bäckerei Glätzle

Zutaten für 1 kg Zelten:

Grundteig

- 300 g Roggenmehl
- 200 g Weizenmehl
- 15 g Salz
- 25 g Hefe
- 40 g Sauerteig (am besten beim Bäcker besorgen)

Füllung

- 450 g Grundteig
- 225 g Sultaninen
- 225 g Feigen
- 1 TL Roggenmalz (optional; vom Bäcker)
- 1 TL Zucker
- Abrieb einer Orange
- Abrieb einer Zitrone
- 1 TL Weihnachtsgewürz (Mischung aus Zimt, Kardamom, Ingwer, Anis, Muskat und Galgant)
- Rum nach Belieben

Deckelteig

- 100 g Weizenmehl
- 1/2 TL Salz
- 700 ml Wasser



www.tannheimertal.com

Zubereitung:

1. **Grundteig:** Lauwarmes Wasser mit Zucker, Hefe und dem Weizenmehl verquirlen. Sauerteig grob mit Roggenmehl vermengen und unter die erste Masse heben. Teig für etwa 20 Minuten bei 30 – 35 °C gehen lassen.
2. Salz dazugeben und die Masse mit einem Kochlöffel gut verrühren. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz kneten, bis sich eine glatte Kugel formen lässt. Erneut bei 30 – 35 °C und mit einem Küchentuch bedeckt zwei Stunden lang gehen lassen.
3. **Füllung:** Sultaninen bereits am Vortag in Wasser und mit einem Schuss Rum einweichen. Das nichtaufgesaugte Wasser nun wegschütten. Die Feigen im vorgeheizten Backofen Minuten anrösten.
4. Nun alle Zutaten unter den Grundteig unterheben.
5. **Deckelteig:** Mehl, Salz und Wasser kräftig zu einem glatten Teig verkneten und etwa eine Stunde ruhen lassen. Teig entsprechend der Zelten-Zahl teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die vorgeformten Zelten nun im Deckelteig einschlagen und bei etwa 30°C nochmals ruhen lassen. Den Ofen auf 230 °C vorheizen, die weihnachtlichen Leckereien einschieben und bei auf 180°C fallender Temperatur für eine Stunde backen.