



Franzbrötchen



Zutaten für den Hefeteig:

100 ml Milch
0,5 Würfel Hefe
30 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
25 g Butter
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

50 g Butter, geklärt
50 g Zucker
25 g Zimt

Außerdem:

200 g Butter
50 g Mehl



KitchenAid
Handrührer rot



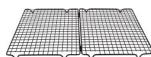
Küchenprofi Mini
Kochtopf



Kochlöffel
KochForm 28 cm
rund



Städter Backform
Herdbackblech 40
x 35 cm Silber mit
Spezial-Lochung



Städter Kühlgitter
rechteckig,
klappbar mit Füßen



Städter
Backofenfolie Dau-
er-Backtrennfolie
40 x 50 cm Beige



Westmark
Rührschüssel mit
zweigeteiltem
Deckel in apfelgrün



Städter Holzserie
Teigrolle / Rollholz
Ø 8,5 cm / L 30 cm
mit Kugellager



Städter Silikonform
Silikon-Unterlage -
Maxi 60 x 40 cm
Weiß

1

Milch, Hefe, Zucker und das Ei in einer Schüssel miteinander verrühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem trockenen Hefeteig verarbeiten. Den Hefeteig ca. 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

2

Die zusätzliche Butter und das Mehl verkneten und zu einem Ziegel von ca. 10 x 15 cm formen.

3

Den gegangenen Hefeteig kurz durchkneten und zu einem Rechteck von ca. 20 x 15 cm ausrollen. Den Butterziegel auf die rechte Grundteighälfte legen, die andere Seite darüber schlagen und den Rand andrücken. Das „Teigpaket“ mit dem Handballen etwas größer und flacher drücken.

4

Den Plunderteig auf die Größe von ca. 40 x 15 cm gleichmäßig ausrollen. Die lange Seite muss immer quer liegen. Die Teigplatte gedanklich dritteln. Das linke Teigdrittel zur Mitte hin über das mittlere Teigdrittel schlagen

und das rechte Teig Drittel darüber legen. Den Teig für 20 Min. in den Kühlschrank legen.

5

Diesen Vorgang nennt man Tourieren des Teiges und er wird insgesamt dreimal wiederholt (3 einfache Touren). Zwischen den Touren muss der Teig immer ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen.

6

Für die Füllung muss die Butter geklärt werden. Dafür die Butter in einen Kochtopf geben und auf mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis sie eine leichte Bräune hat und nussig riecht. Die Nussbutter durch einen Kaffeefilter aus Papier laufen lassen und abkühlen lassen.

7

Nach den Touriervorgängen den Teig auf eine Größe von ca. 30 x 20 cm und eine Stärke von ca. 5 mm ausrollen. Bevor der Teig mit Butter bestrichen wird, auch nochmal eine Ruhezeit von 10 Minuten einplanen. Anschließend kann der Teig mit der geklärten Butter bestrichen werden und mit der Zucker-Zimt Mischung bestreut werden.

8

Dann den Teig von der langen Seite aufrollen. Der Teigschluss sollte unten sein. Den Teig in 4 cm gleich große Stücke schneiden und mit einem runden Holz (z.B. Kochlöffel-Stiel) auf die Mitte der Stücke drücken. Die Teiglinge auf ein Backblech mit Dauerbackfolie setzen und mit der Hand leicht plattdrücken.

9

In den Ofen eine feuerfeste Schale mit Wasser für den Wasserdampf stellen. Die Franzbrötchen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 10-15 Minuten backen.