

Franzbrötchen



Einkaufsliste:

Für den Teig

7g Trockenhefe oder 20g frische Hefe
225ml lauwarme Milch
60g Zucker
470-500g Mehl (Typ 550)
1TL Salz
1Ei
50g weiche Butter + 225g Butter

Außerdem:

100-150g Zucker (nach Belieben)
2EL Zimt (nach Belieben)
Wasser zum Einpinseln

1 Eigelb + 1 EL Milch

So wird's gemacht

Hefe mit dem Zucker, der lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl, Salz, Ei und 50g weiche Butter vermengen bis die Masse krümelig ist. Masse zu dem Hefegemisch geben, gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt im Kühlschrank 120 Minuten ruhen lassen. Derweil Butter zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen, im Kühlschrank kühl halten. Nach der Ruhezeit den Teig leicht bemehlen, zu einem langen Rechteck ausrollen (doppelt so groß wie Butter-Rechteck), Mehl (mit einem Pinsel) entfernen und das Butterstück auf die eine Hälfte des Teigs legen, andere Hälfte überklappen und Teig andrücken. Nun noch einmal auf die gleiche Größe ausrollen und das obere Ende etwas über die Mitte legen und das untere Ende an über das obere Ende legen, also zusammenklappen, sodass drei Schichten entstehen. In Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mit der offenen Seite zum Körper gelegt ausrollen und in vier Schichten Schichten legen. Also die obere Seite zur Mitte legen und die untere Seite zur Mitte legen und dann wie ein Buch zusammenklappen. Nun für zwei Stunden oder über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Am nächsten Tag oder nach der Ruhezeit erneut ausrollen, in drei Schichten legen und zu einem großen Rechteck ausrollen. Das Rechteck mit Wasser einpinseln. Zucker und Zimt mischen und das Rechteck komplett mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Nun den Teig wie bei Zimtschnecken einrollen. In 3 cm dicke Stücke schneiden. Diese mit einem langen dünnen Gegenstand (Holzlöffel o.ä.) in der Mitte eindrücken, nicht durchdrücken aber bis zum Boden eindrücken, sodass eine große Kerbe entsteht, dabei die Seiten etwas nach oben klappen. Auf ein Backpapier legen und nochmal eine Stunde ruhen lassen. Eigelb und Milch verquirlen und Franzbrötchen damit einpinseln. Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen, 5 Minuten backen, dann Ofen auf 150°C herunterstellen und nochmals 5-10 Minuten goldbraun backen.