

Franz - Brötchen 1

Kategorien: Backen, Brötchen, Hefe

Zutaten für: 20 Stück

TEIG

500	Mehl
1	Frische Hefe (42 g)
70	Butter (weich)
70	Zucker
	Salz
1	Abgeriebene Zitronenschale
1/4	Milch

FÜLLUNG

200	Butter (gekühlt)
200	Zucker, mit 2 TL Zimt
	Gemischt
	Außerdem: Mehl zum Bearbeiten, Fett für die Backbleche

Anleitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinkrümeln. Weiche Butter, Zucker, eine Prise Salz und Zitronenschale auf dem Mehlsrand verteilen. Milch erwärmen (55 C max.) und über die Hefe gießen. Alle Zutaten von der Mitte aus mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührers verkneten und so lange durcharbeiten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 15-20 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 30x25 cm ausrollen. Die kalte Butter in dünne Scheiben schneiden und eine Teighälfte damit belegen. Die andere Teighälfte darüberschlagen, die Kanten zusammendrücken und unter das Teigstück schieben. Jetzt das Teigstück zu einem Rechteck von 50x30 cm ausrollen. Von der Schmalseite her ein Drittel zur Mitte hin einschlagen und das letzte Drittel darüberklappen, so daß 3 Teigschichten übereinanderliegen. 15 Minuten kühl stellen.

Teigstück zu einem Rechteck von 80x40 cm ausrollen, mit etwas Wasser bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen. Das Teigstück von der Längsseite her zu einer ca. 6 cm breiten, abgeflachten Rolle aufrollen und in ca. 4 cm breite Stücke schneiden (dabei soll die Nahtstelle unten liegen). Mit einem Kochlöffelstiel Stücke in der Mitte parallel zu den Schnittflächen kräftig eindrücken.

Franzbrötchen im Abstand von 4-5 cm auf zwei gefettete Backbleche setzen, zudecken und 15-20 Minuten gehen lassen. (Ein Blech an einem warmen, das andere an einem kühlen Ort).

Zuerst die Brötchen auf dem ersten, dann die auf dem zweiten Blech im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 20-25 Minuten bei 200° backen (Gas 3, Umluft 15 Minuten bei 180° und 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.).