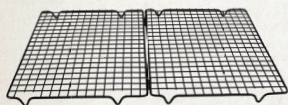


Kühlgitter rechteckig-Klappbar



Art.-Nr. 464230



STÄDTER®

Franzbrötchen

ERGIBT 1 BACKBLECH | ARBEITSZEIT: CA. 45 MIN. ZZGL. RUHEZEIT | BACKZEIT: CA. 10-15 MIN.

Zutaten für den Hefeteig: 100 ml Milch, ½ Würfel Hefe, 30 g Zucker, 1 Ei, 250 g Mehl, 25 g Butter, 1 Prise Salz | **Außerdem:** 200 g Butter, 50 g Mehl | **Zutaten für die Füllung:** 50 g geklärte Butter, 50 g Zucker, 25 g Zimt

Zubereitung des Hefeteigs:

Milch, Hefe, Zucker und Eier miteinander verrühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem trockenen Hefeteig verarbeiten. Den Hefeteig ca. 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Butter und Mehl verkneten und zu einem Ziegel von ca. 10 x 15 cm formen. 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.

Tourieren des Teiges:

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 Teigdrittel darüber legen. Den Teig für 20 Min. in den Kühlschrank legen. Diesen Vorgang insgesamt dreimal wiederholen (3 einfache Touren). Zwischen den Touren muss der Teig immer ca. 20 Min. im Kühlschrank ruhen.

Klären der Butter:

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 laufen lassen und abkühlen lassen.

Fertigstellung:

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 Min. einplanen. Anschließend kann der Teig mit der geklärten Butter bestrichen werden und mit der Zucker-Zimt Mischung bestreut werden. 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. Kochlöffelstiel) auf die Mitte der Stücke drücken. Die Teiglinge auf ein Backblech mit Dauerbackfolie setzen und mit der Hand leicht plattdrücken. 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 Min. backen.

