

Franzbrötchen

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Weizenmehl 550
20 g Hefe
170 ml Milch
100 g Zucker
1 Prise Salz
70 g weiche Butter
1 Ei

Für die Füllung:

180 g weiche Butter
100 g brauner Zucker
7 g Zimt

etwas Zimt-Zucker zum Bestreuen



Zubereitung:

Die Milch lauwarm (37°C) erwärmen. 1 EL Zucker einrühren bis er sich aufgelöst hat. Die Hefe im Milchgemisch auflösen. (Thermomix: Milch, Hefe und Zucker in den Thermomix geben und 3 Min./37 Grad/Stufe 2).

Danach Mehl, Zucker, 1 Prise Salz, Butter und Ei zufügen und verkneten (Thermomix 3 Min./Teigknetstufe. Den Teig zu einer Kugel formen und in eine leicht geölte Schüssel (Nixe) geben. Abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen bis er sich ca. verdoppelt hat.

Solange der Teig geht, die Buttermischung vorbereiten. Hierfür die weiche Butter mit Zucker und Zimt vermischen.

Teig auf der Teigunterlage zu einem Rechteck ausrollen, mit dem kleinen Streicher die Buttermischung auf die Teigplatte streichen. Von der langen Seite her aufrollen. Mit dem Nylonmesser werden nun Teiglinge von 5 cm Länge von der Rolle abgeschnitten. Diese legt man – Schluß unten – auf einen Stein mit Rand. Mit einem dünnen Stiel (Kochlöffel) wird der Teigling nun parallel zu den Schnitten in der Mitte tief bis fast auf den Stein eingedrückt. Die Schnittflächen biegen sich hierdurch nach innen und die Teigschichten werden sichtbar.

Die Franzbrötchen mit etwas Zimt und Zucker bestreuen und nochmal kurz gehen lassen bis der Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Die Franzbrötchen in ca. 20 min. fertig backen (Sichtkontakt!)

Verwendete Produkte: großer Ofenzauberer, Packs! an Silikonhandschuhe, große Nixe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN