



Martina
kocht & backt



FRANZBRÖTCHEN

ZUBEREITUNG:

ZUTATEN:

Hefeteig:

275 ml Milch

50 g Butter

20 g frische Hefe

250 g Weizenmehl Typ 405

250 g Weizenmehl Typ 550

75 g Zucker

1/2 TL Vanilleextrakt

Belag:

150 g Butter

8 EL Zimtucker



1. Hefe und Butter in **wärmer** (nicht heißer !!) Milch auflösen (im TM 3 Min./37°/Stufe 2)
2. Alle weiteren Zutaten dazugeben und alles gut verkneten (im TM Teigstufe 5 Min.)
3. Den Teig in eine Schüssel geben, abdecken und 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Unterlage geben und zu einem großen Rechteck ausrollen (mind. 30 x 50 cm)
5. Die kalte Butter mit einer Reibe über den gesamten Teig reiben.
6. Dann 5 EL Zimt Zucker darüber verteilen.
7. Die Platte in 4 gleich große Teile teilen und aufeinander stapeln.
8. Dann die Platte wieder groß ausrollen.
9. Restlichen Zimt/Zucker darauf verteilen und entweder komplett aufrollen wenn ihr große Franzbrötchen haben wollt oder die Platte der Länge nach halbieren und zwei Rollen daraus machen.
10. Die Rollen mit einer Teigkarte so abstechen dass Dreiecke entstehen.
11. Die Hälfte der Dreiecke auf den großen Ofenzauberer legen (etwas Abstand lassen), die andere Hälfte mit einem Küchentuch abdecken.
12. Mit einem runden Stab (Stift, Sushi Stäbchen etc.) eine Kuhle in die Mitte drücken und die spitze Seite etwas in die Mitte ziehen.
13. Backofen auf 180 Grad Ober Unterhitze vorheizen und die Franzbrötchen 25 Minuten backen
14. Direkt vom Stein heben und auf einem Gitter abkühlen lassen und die restlichen Franzbrötchen auf den Stein geben und backen.
15. Reicht für ca. 15 große und 30 kleine Franzbrötchen

