

Bio Franz-Brötchen

Menge für 8 Stück



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30–40 Minuten im Backofen bei max. 40°C

Backzeit: ca. 15–17 Minuten (je nach Größe) bei 180°C Heißluft oder 200°C Ober-/Unterhitze



ZUTATEN

- ☐ 170g Milch
- ☐ 40g Butter
- ☐ 330g Weizenmehl Type 480 Universal
- ☐ 5g Salz
- ☐ 50g Feinkristallzucker
- ☐ 2g Zimt
- ☐ 21g frische Hefe (halber Würfel)

Extra:

1 ganzes Ei zum Bestreichen vor dem Backen
etwas flüssige Butter zum Bestreichen
1/2 Glas Backprofi-Zucker-Zimt-Mischung
oder 130g Feinkristallzucker mit Zimt
vermengt



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Milch und Butter gemeinsam erwärmen auf ca. 36 °C.
2. Die restlichen Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Den Teig nach dem Kneten sofort auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, locker rundformen und für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Mit Hilfe eines Rundholzes den Teig nun auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen, optimale Größe ca. 43 cm lang und 32 cm breit.
5. Den ganzen Teigfleck leicht mit flüssiger Butter bestreichen, die Zucker-Zimt-Mischung gleichmäßig verteilen.
6. Den gefüllten Teig von oben nach unten zu einer Rolle eindrehen.
7. Mit Hilfe einer Teigkarte die Teigrolle nun in der Mitte durchstechen. Diese beiden Teile nochmals vierteln, sodass in Summe acht gleich große Teigstücke entstehen.
8. Mit einem Rundholz nun in die Mitte des jeweiligen Teigstückes eine Vertiefung drücken, damit die spezielle Form entsteht.
9. Die Franz-Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht mit Wasser befeuchten und im Backofen bei 40 °C gut aufgehen lassen.
10. Wenn die Brötchen schön aufgegangen sind, aus dem Backofen nehmen und diesen auf 180 °C Heißluft vorheizen.
11. Ein ganzes Ei verquirlen, die Brötchen damit gleichmäßig bestreichen und in den vorgeheizten Backofen schieben.
12. Ohne Dampf goldbraun backen und anschließend auf einem Rost auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

