

Franzbrötchen

- Sonntag, September 26, 2010

<https://ketex.de/blog/franzbrotchen/>

Das Franzbrötchen ist eine süße Hamburger Spezialität. Es gibt sogar eine eigene Internetseite dafür. Als nun Heidi, die II., im Brotbackforum ein Rezept für einen Hefeteig "Einer für alle" vorgestellt hat, musste ich einfach damit die Franzbrötchen backen. Dieser Hefeteig ist wirklich universell einsetzbar, eben "einer für alle".

1. Sauerteig

("Milchbubi")

- 60 g [Weizenmehl 550](#)
- 60 g H-Milch 3,5%
- 10 g [Weizen-ASG](#)

Alles gut vermischen und bei Raumtemperatur
15-18 Stunden reifen lassen.

2. Vorteig

- 60 g [Weizenmehl 550](#)
- 60 g H-Milch 3,5%
- 1 g Hefe

Auch alles gut vermischen und auch bei Raumtemperatur 15-18 Stunden reifen lassen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 380 g [Weizenmehl 550](#)
- 150 g H-Milch 3,5%
- 80 g Zucker
- 70 g Butter
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelbe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 7,5 g Frischhefe
- etwas Zitronenabrieb und Vanillearoma

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Aus allen Zutaten außer der Butter einen homogenen Teig kneten. Wenn der Teig zusammen kommt, die Butter in kleinen Stücken dazugeben und nochmal 8 Minuten kneten. Anschließend den Teig auf die Arbeitsfläche legen, eine [Plastikfolie](#) darüber legen und den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig auf ein Maß von 40 X 60 cm ausrollen. Die Teigplatte mit flüssiger Butter bestreichen und mit einer Zimt/Zucker-Mischung gut bestreuen. Dann die Teigplatte von der schmalen Seite her aufrollen. Jetzt Rollenstücke von 4 cm Dicke abschneiden und etwas platt drücken. Jetzt einen Kochlöffel nehmen und den Stiel längs mittig in die Rolle drücken. Fast ganz durchdrücken und die Brötchen auf ein mit einem Backpapier belegtes Backblech geben. Auch hier wieder eine Plastikfolie darüberlegen und ca. 45 Minuten zur Gare stellen. Den Backofen auf 200° aufheizen und die Franzbrötchen in 20 Minuten fertigbacken.

-