

## **ZUTATEN**

TEIG
450g Mehl Type 550
+ Mehl zum Ausrollen
100g Dinkelmehl
1 TL Salz
1 Ei
30g Butter
220ml Milch
140g Zucker
30g Hefe
1 TL Sonnenblumenöl

BELAG 220g Butter 150g Zucker 30g Zimt

## HAMBURGER FRANZBRÖTCHEN VOL.II

1. Ofen auf 50°C Ober-/Unterhitze vorwärmen

2. Für den Hefeteig zunächst Milch lauwarm in der Mikrowelle oder in einem Topf erhitzen. Hefe und 40g Zucker einrühren und 5 Minuten gehen lassen. Beide Mehlsorten zusammen mit Salz, Ei, flüssiger Butter und restlichen 100g Zucker in eine große Schüssel geben. Hefemilch zugeben und alles ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teigkugel in eine saubere, mit etwas Sonnenblumenöl benetzte Glasschüssel geben. Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und alles für ca. 90 Minuten in den vorgewärmten Ofen stellen. Ofen nach 30 Minuten ausstellen, sonst wird der Teig zu heiß und die Hefe stirbt ab

3. Für die Butterplatte ein großes Stück Frischhaltefolie bereit legen und 220g kalte Butter in 8 Scheiben schneiden. Diese in zwei Reihen (2x4 Stücke) eng aneinander auf die Frischhaltefolie setzen und anschließend eng mit Selbiger umwickeln. Damit aus den einzelnen Stücken eine große Platte entsteht, diese nun mit einem Nudelholz oder Flasche mit ordentlich Druck darüber rollen und so die Butterstückchen ineinander rollen. Platte kalt stellen

4. Für das Zimt Zucker Gemisch beides in eine Schüssel füllen und gut vermengen

5. Teig nach der Ruhezeit aus dem Ofen nehmen, zu einem Quadrat ausrollen und eine Minute abkühlen lassen. Anschließend Butterplatte (ohne Frischhaltefolie!) in die Mitte des Teiges setzen und den Teig eng über die Butterplatte ziehen, sodass die Butter nun in der Mitte "eingeschlossen" ist (siehe Video!)

6. Mit dem Rollstab den Teig mit Butterplatte vorsichtig zu einem Rechteck rollen, eventuelles Mehl abbürsten, Teig mit etwas Wasser darauf pinseln und mit etwas Zucker-Zimt bestreuen. Anschließend die Seiten des Rechteckes zur Mitte hin klappen. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kühlen. Diesen Schritt ein weiteres Mal wiederholen. Für die letzte "Tour" Teigrechteck aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem Rollstab wieder zu einem großen Rechteck ausrollen, wieder Mehl entfernen, Teig mit Wasser bepinseln und mit etwas Zimt-Zucker bestreuen. Die Seiten abermals zur Mitte hin einklappen und dann noch einmal zusammenklappen. In Frischhaltefolie packen und für 30 Minuten kühlen

7. Teig aus dem Kühlschrank und der Frischhaltefolie nehmen und nun wieder zu einem großen Quadrat ausrollen. Der Teig besteht nun aus vielen Butter-Teig-Schichten, die den Plunderteig nachher so schön aufgehen lassen. Etwas Wasser auf den Teig Pinseln und mit den restlichem Zimt-Zucker bestreuen. Den zimtigen Teig längst zusammen rollen und mit einem scharfen Messer in 8-10 gleichgroße Scheiben schneiden. Diese anschließend in der Mitte mit dem Messer einschneiden und einmal umdrehen, sodass die ungeschnittene Teigseite nach oben zeigt (Schmetterlings-Stil)

8. Franzbrötchen ca. 2 Stunden mit einem trockenen, sauberen Handtuch abgedeckt gehen lassen

9. Den Ofen auf 220°C vorheizen, die Franzbrötchen mit großem Abstand zueinander auf einem Backblech platzieren und 15 Minuten goldbraun backen

REZEPT FÜR: 10 STÜCK DAUER: 5 STUNDEN 30 MINUTEN



NOLISEN

