

# FRANZBRÖTCHEN SELBER BACKEN

Vorbereitungszeit: 1 Std. | Geh- und Ruhezeiten: ca. 4 Std. | Niveau: fortgeschritten | 10 Stück



Franzbrötchen sind das Nationalgebäck der Hamburger. Es gibt keine Bäckerei, in der man sie nicht bekommt. Hergestellt werden sie aus einem Plunderteig, der mit einer Zimt-Zucker-Mischung bestreut und dann eingerollt wird. Ihre spezielle Form bekommen die Franzbrötchen dadurch, dass die Rollen mit einem Köchelloffel oder Holzstab in der Mitte eingedrückt werden. Schaut euch dazu am besten nochmal das Video an, da wird alles Schritt für Schritt erklärt.

## Schritt 1

Für den Hefeteig alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben, etwas Zitronenabrieb hineinreiben und vermischen.

## Schritt 2

Die Hefe in der kalten Milch auflösen. Kalte Milch ergibt ein feinporigeres Gebäck. Hefe funktioniert auch wunderbar bei Zimmertemperatur (18-22 °C) und darunter. Sie braucht nur etwas mehr Zeit zum Gehen. Und genau dadurch entwickelt sich im Gebäck auch mehr Geschmack.

Die Hefe-Milch-Mischung und die Butter zu den trockenen Zutaten geben und 5 bis maximal 10 Minuten kneten.

Das geht von Hand genauso wie in der Maschine. Die Zeiten sind in etwa gleich.

Anschließend den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt bei Zimmertemperatur 2 - 2,5 Stunden gehen gelassen.

## Schritt 3

### Butterplatte:

Butter und Mehl von Hand oder in der Maschine vermischen, bis das ganze Mehl gebunden ist.

Nun die Mischung zwischen zwei Backpapiere oder in einen Gefrierbeutel packen und rechteckig oder auch quadratisch ausrollen. Danach in den Kühlschrank stellen, damit die Butterplatte fest wird.

## Schritt 4

### Plunderteig = Teig plus Butterplatte:

Etwa 10-20 Minuten, bevor der Teig gegangen ist, die Butterplatte aus dem Kühlschrank holen. Man sollte in der Lage sein, sie zu biegen, ohne dass sie bricht. Ist die Platte zu kalt, lässt sie sich nicht richtig tourieren.

Teig so auszurollen, dass er etwa doppelt so breit wie die Butterplatte ist, damit wir sie problemlos einschlagen können. Also zum Beispiel bei einer quadratischen Butterplatte von 20x20 cm den Teig auf 20x40 cm ausrollen. Der Teig sollte etwa 3 mm dick sein.

Die Butter mittig auf den Teig legen und einschlagen. Die Butter sollte komplett eingeschlossen sein.

Jetzt geht es an das sogenannte [Tourieren](#). Dabei den Teig mit einem [Nudelholz\\*](#) zu einem Rechteck von etwa 70cm x 30 cm ausrollen. Dann eine Seite des Teiges ein Drittel einschlagen und die andere darüber legen (siehe Foto unten). Den Vorgang nennt man eine einfache Tour.

Jetzt den Teig mit einer Folie abdecken und für mindestens 15, besser aber 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Das ist wichtig, damit der Teig entspannt und die Butter nicht zu weich wird.

Nach der Ruhezeit den Vorgang noch einmal wiederholen, Teig ausrollen, einschlagen (tourieren), abdecken und weitere 30 Minuten kühl stellen.

## Schritt 5

Anschließend den Teig zu einem Rechteck von etwa 3mm Dicke ausrollen. Mit Wasser leicht einpinseln und mit der Zimt-Zuckermischung großzügig bestreuen.

Das untere Ende des Teiges 3-4 cm einschlagen, dann den Teig eng einrollen.

Vor dem Portionieren den Teig nochmals 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Schließlich die Teigrolle in etwa 5 cm breite Stücke schneiden. Zum Formen der Franzbrötchen einfach einen Holzlöffel in der Mitte der Rolle fest nach unten drücken. Ruhig richtig fest durchdrücken, damit sich die Enden der Rolle nach oben wölben.

Auf einem Blech mit Backpapier verteilen (Achtung, die gehen noch ordentlich auf), 5 Stück pro Blech.

Mit einem Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur 30-45 Minuten gehen lassen (das habe ich im Video vergessen zu sagen!). Vor dem Backen die Franzbrötchen noch mit der Eigelb-Wasser-Mischung einpinseln.

## Schritt 6

Ofen auf 220 C° Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech auf den Boden stellen. Die Franzbrötchen in die mittlere Schiene schieben und ein halbes Glas Wasser in das heiße Blech auf dem Boden gießen. Nach 10 Minuten die Backofentür kurz öffnen und den Dampf entweichen lassen. Je nach Größe brauchen die Franzbrötchen etwa 20-25 Minuten.

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe\\*](#)

## Franzbrötchen selber machen

### Hefeteig:

- 500 g Mehl (Type 550)
- 250 ml Milch
- 20 g frische Hefe
- 70 g Butter
- 50 g Zucker plus 10 g Vanillezucker
- etwas Zitronenabrieb (1/4 Zitrone)
- 10 g Salz

### Butterplatte:

- 200 g Butter (Type 550)
- 50 g Mehl

### Füllung:

- 100 g Zucker
- 3-4 TL Zimt, ganz nach Geschmack

### Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb mit etwas Wasser verrührt

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 397

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

## Mein Backbuch\*: