

FRANZBRÖTCHEN

Für ca. 10 Stück

Zubereitung: ca. 35 Min. + 70 Min. Kühlzeit + ca. 30 Std. Ruhezeit + Abkühlzeit Backzeit: ca. 14 Min.



Für den Plunderteig

500	g	Mehl, plus etwas mehr
5	g	Sel des Alpes / Fleur de Sel
45	g	Frischhefe
230	g	Milch, kalt
1	St	Mark von Vanilleschote
70	g	Zucker
85	g	Butter, zimmerwarm

Für den Zucker

225	g	Zucker
9	g	gemahlener Zimt (wenn möglich: Dalchini aus Vietnam)

Ausserdem

200	g	Butter zum Tourieren
120	g	Nussbutter, flüssig

Backpinsel
Holzkochlöffel
Puderzucker (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für die Butterplatte 200 g Butter zwischen zwei Stücken Backpapier zu einem 20 x 20 cm großen Quadrat ausrollen.
2. Für den Plunderteig das Mehl und das Salz in einer großen Schüssel mischen. Die Hefe in die kalte Milch bröckeln, den Zucker zugeben und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die Milchmischung und die zimmerwarme Butter zum Mehl geben und mit dem Knethaken in der Küchenmaschine etwa 4 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit und anschließend 6 Minuten bei hoher Geschwindigkeit zu einem glatten elastischen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und abgedeckt 20 Minuten in den Tiefkühler legen.
3. Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche von der Mitte aus in alle vier Richtungen zu einer gleichmäßig dicken, etwa 22 x 40 cm großen rechteckigen Platte ausrollen und überschüssiges Mehl entfernen. Die Butterplatte mittig auf die Teigplatte legen und die Teigränder darüberschlagen, sodass die Butter vollständig vom Teig umhüllt ist. Dabei darauf achten, dass Butter und Teig etwa gleich fest sind und der Teig über und unter der Butter gleich dick ist. Der Teig sollte keine Öffnungen und Risse aufweisen, aus denen beim Ausrollen Fett aus- treten könnte.
4. Den Plunderteig ausrollen. Dazu erfolgt zunächst eine einfache Tour: Das Butter-Teig-Päckchen vorsichtig zu einer etwa 20 x 40 cm großen rechteckigen Platte ausrollen. Ein Drittel des Teiges über das mittlere Teigdrittel klappen und das letzte Drittel darüberschlagen, sodass drei übereinanderliegende Teigschichten entstehen. Die Teigplatte in Frischhaltefolie gewickelt 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Anschließend zwei einfache Touren wiederholen, sodass insgesamt drei einfache Touren entstehen.
6. Den Teig zu einem länglichen Rechteck (4 mm Dicke) ausrollen.
7. Die flüssige Nussbutter gleichmäßig mit einem Pinsel auf dem Teig verteilen. Mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen und von der langen Seite her eng aufrollen. In 4–5 cm breite Stücke schneiden und mit dem bemehlten Stiel eines Kochlöffels die Rolle bis zum Boden eindrücken. Die Franzbrötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, sodass sie etwa 5 cm Abstand voneinander haben. Abgedeckt nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen.
8. Inzwischen den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Franzbrötchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 14 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.