

FRANZ

BRÖTCHEN



Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904

FRANZBRÖTCHEN

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Dethmers Butter-Denkosana oder Butter-Denkosana Gold	250 g
Zucker	100 g
Salz	18 g
Hefe	80 g
Eier	100 g
Wasser, Eis	ca. 400 g
Teiggewicht	1.948 g
Ziehmarginare	800 g

Arbeitsweise

Knetzeit schnell	6 Min.	Ballengare	15 Min.
Knetzeit langsam	4 Min.	Stückgare	40 Min.
Teigtemperatur	20° C	Backzeit	ca. 15 Min.
Teigruhe im Froster	30 Min.	Backtemperatur	ca. 230° C

Verarbeitungshinweise

Den Plunderteig mit 3 einfachen Touren einziehen und zwischen den einzelnen Touren im Kühlschrank ca. 10 Min. entspannen lassen. Nach der Teigruhe den Teig auf 3,5 mm und ca. 40 cm Breite ausrollen, die Teigbahnen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen, zu einer Schnecke aufrollen und in ca. 2,5 cm breite Stücke schneiden. Diese mit einem runden, schmalen Holzstab mittig drücken, so dass eine doppelte Schnecke entsteht. Die Franzbrötchen auf ein Blech mit Papier setzen und auf Gare stellen, bei $\frac{3}{4}$ Gare einschieben und wie gewohnt abbacken.



*Butter-Denkosana oder
Butter-Denkosana Gold*

Back Dich glücklich.