

Franzbrötchen mit Zimt

Zutaten für 12 Stück:

500 g Dinkelmehl (Typ 812)
175 g Zucker, Salz
1/2 Würfel Hefe (20 g)
225 ml warme Weihenstephan Milch
200 g Weihenstephan Butter
1 Ei (M)
2 EL Zimt

1. Mehl, 50 g Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde formen, darin die Hefe verkrümeln und mit etwas lauwarmer Milch verrühren, 60 g Butter mit in die Schüssel legen. Zudecken und 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Alles mit dem Ei und der restlichen Milch zu einem glatten Teig kneten.

2. Restliche Butter in Scheiben schneiden, zwischen Backpapier zu einem Rechteck von 20 x 25 cm ausrollen. Hefeteig 25 x 30 cm groß ausrollen, mit der Butterplatte zwei Drittel des Teiges bedecken. Drittes Drittel über die Butter schlagen, von der gegenüberliegenden Seite wie einen Brief nach innen falten, sodass 2 Butterschichten entstehen. Teig auf 30 x 50 cm ausrollen, die kurzen Seiten wieder nach innen schlagen – jetzt sind es 6 Butterschichten. Zudecken und 1 Stunde kühlen.

3. Ofen auf 200 Grad vorheizen (180 Grad Umluft). Teig auf 40 x 70 cm ausrollen, mit wenig Wasser bepinseln und mit restlichem Zucker und Zimt bestreuen. Von der Längsseite her aufrollen, sodass die Naht unten liegt. Mit einem scharfen Messer in 12 Scheiben schneiden (jeweils ca. 4 cm dick) und diese mit einem Kochlöffelstiel längs in der Mitte fest eindrücken. Auf zwei Bleche mit Backpapier setzen, mit Küchentüchern zudecken und 1 Stunde gehen lassen. Anschließend etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Zeit: 45 Minuten

Kühl- und Ruhezeiten: insgesamt 2,5 Stunden

Backzeit: 20 Minuten

Nährwerte (pro Stück):

350,1 kcal 1456,6 kJ 45,6 g KH, 3,8 BE 15,2 g Fett 6,2 g Eiweiß