

Hier und heute

Franzbrötchen

Konditormeister und Patissier Matthias Ludwigs zeigt, wie man auf Hefeteigbasis leckere Franzbrötchen gut selbst herstellen kann. Er erklärt was ein tourierter Hefeteig ist und wie er entsteht. Gefüllt werden die Brötchen ganz klassisch mit einer Zucker-Zimt-Mischung.

Das Rezept

Franzbrötchen

von Matthias Ludwigs, für circa 14-16 Stück

Zutaten Butterplatte

- 200 g Butter, kalt, gewürfelt
- 30 g Mehl 405er

Zubereitung

Für die Butterplatte die gewürfelte Butter mit dem Mehl vermischen und so zügig wie möglich verkneten. Die Butter zwischen Backpapier zu einem circa 1 cm dicken Quadrat ausrollen und am besten über Nacht kaltstellen.

Zutaten Füllung

- 200 g Zucker
- 2 TL Zimt, gemahlen

Zubereitung

Für die Füllung Zucker und Zimt gut vermengen.

Zutaten Hefeteig

- 500 g Mehl 405er
- 42 g Hefe (1 Würfel)
- 210 ml kalte Milch
- 8 g Salz
- 60 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 30 g Butter

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und am besten mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Wenn der Teig eine gute Elastizität aufweist zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank nach Möglichkeit 8 Stunden kaltstellen.

Den Teig mit der Butter „Tourieren“

Tourierte (Hefe-)Teige sind eine Herausforderung. Macht man sich aber die Mühe, wird man von dem Ergebnis mehr als überzeugt sein.

- Der Hefeteig muss nicht zwangsläufig über Nacht im Kühlschrank ruhen, er sollte aber möglichst kalt sein, denn nichts ist schlimmer als ein Hefeteig der während des Tourierens aufgeht
- Die Butter sollte nach dem Verkneten zwischen Backpapier auf die gewünschte Größe ausgerollt werden und am besten über Nacht in den Kühlschrank gelegt werden
- Beim Ausrollen darauf achten, dass man nicht zu viel Druck ausübt, da sonst die Butterschicht nicht wie gewünscht bestehen bleibt
- Die Zeit des Ausrollens sollte kurz sein, der Teig muss so kalt wie möglich bleiben
- Die fertig geformten Stücke sollte man maximal bei Raumtemperatur gehen lassen, sonst kann es schnell passieren, dass die Butter ausläuft und die gewünschte Blätterung beim Backen nicht entsteht

Zubereitung

Den gut gekühlten Teig durchkneten, zu einer Kugel formen und diese kreuzweise einschneiden.

Die eingeschnittene Kugel aufklappen, es sollte sich ein Viereck formen lassen.

Zu einem großen Quadrat ausrollen und die vorbereitete Butterplatte auflegen.

Die vier Ecken des Teiges so nach innen auf die Butter klappen, dass sie vollständig bedeckt ist und gut festdrücken. Zu einem Rechteck ausrollen.

Ein Drittel zur Mitte klappen und das andere Drittel darüberlegen. 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank legen.

Um 90 °C drehen, wieder zu einem Rechteck ausrollen und übereinander klappen. 30 Minuten kaltstellen.

Den Vorgang nochmal wiederholen, dann kann der fertig „tourierte“ Teig ausgerollt und für Plundergebäcke, wie hier die Franzbrötchen, verwendet werden.

Fertigstellung

Den tourierten Teig rechteckig ausrollen, auf circa 40 x 80 cm, mit Wasser bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung gleichmäßig bestreuen. Die lange Seite aufrollen und die Rolle auf die „Naht“ legen. In circa 4 bis 5 cm breite Stücke schneiden. 2 Backbleche einfetten oder mit Backpapier belegen. Die Teigrollen mittig mit einem Löffelstiel o.ä. flach drücken, damit die Franzbrötchen-Form entsteht. Mit einem Abstand von circa 4 cm auf die Backbleche geben. Abgedeckt bei Raumtemperatur circa 30 Minuten gehen lassen. Die Franzbrötchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Umluft circa 13 bis 15 Minuten goldbraun backen.