

18. Oktober 2010

Hamburger Franzbrötchen

Ketex hat mit seinem Monster-Franzbrötchen eine kleine Diskussion entfacht, was denn nun überhaupt ein Franzbrötchen ist. Offenbar gibt es große regionale Unterschiede. Ketex' Version, die ich hier nachgebacken habe, ist scheinbar eher in der Hamburger Gegend zu Hause, während es auch noch mindestens in Kiel ein völlig anderes Franzbrötchen gibt.

Die Hamburger Franzbrötchen bestechen durch ihre außergewöhnliche Form. Der leicht zimtige, schwach süße Geschmack macht sie zu einem guten Begleiter für Tee und Kaffee.

Weizensauerteig

- 30 g Weizenmehl 1050
- 30 g Milch
- 5 g Anstellgut

Vorteig

- 30 g Weizenmehl 550
- 30 g Milch
- 0,5 g Frischhefe

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 190 g Weizenmehl 550
- 75 g Milch
- 4 g Frischhefe
- 40 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- (1/2 Teelöffel flüssiges Backmalz)
- Butter zum Bestreichen
- Zimtzucker nach Belieben

Jeweils die Sauerteig- und Vorteigzutaten verrühren und 16-20 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Dann alle Zutaten außer der Butter 5 Minuten auf niedrigster Stufe verkneten und anschließend die Butter in Stücken zugeben.

6-8 Minuten auf 2. Stufe zu einem homogenen, elastischen Teig verkneten.

30 Minuten Teigruhe im Kühlschrank.

Den Teig zu einem Rechteck von 20×30 cm ausrollen und mit flüssiger Butter bestreichen. Darauf je nach eigenem Geschmack den Zimtzucker verstreuen.

Von der kürzeren Seite her aufrollen und ca. 4 cm dicke Scheiben abschneiden.

Mit einem ca. 0,5 cm dicken Holzstab (z.B. Holzkochlöffelstiel) entlang der Längsachse der Scheiben bis auf den Boden eindrücken. Dabei etwas hin und her rollen, damit sich die Zimtzuckerspiralen besser nach außen wölben.

45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Bei 200°C 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

