Franzbrötchen

Zutaten für 20 Stück:



Teig:
500 g Weizenmehl Type 405
42 g Frischhefe
70 g Zucker
220 ml lauwarme Milch
70 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
1 Teelöffel abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Füllung:
200 g Butter
2 Teelöffel Zimt
200 g Zucker

Außerdem:
Mehl zum Bearbeiten
Fett für die Bleche

Zubereitung:
Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Etwas Zucker darüber streuen, die Milch darüber gießen und die Hefe darin auflösen. Weiche Butter oder Margarine, restlichen Zucker, Salz und Zitronenschale auf dem Mehlrand verteilen. Von der Mitte aus alle Zutaten mit den Händen oder den Knethaken des Handrührergerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30-40 Minuten gehen lassen, bis sich

das Teigvolumen verdoppelt hat.
Den Teig noch einmal kräftig durchkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 25 x 30 cm ausrollen.
Die gut gekühlte Butter in dünne Scheiben schneiden und auf eine Teighälfte legen. Die andere Hälfte darüber schlagen. Die Teigränder zusammendrücken und unter das Teigstück schieben. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 30 x 50 cm ausrollen. Von der Schmalseite her ein Drittel der Teigplatte zur Mitte hin einschlagen und das letzte Drittel darüber klappen, so dass 3 Teigschichten übereinander liegen. 15 Minuten kühl stellen.
Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf eine Größe von 40 x 80 cm ausrollen. Mit Wasser bepinseln. Zimt und Zucker mischen, und gleichmäßig auf den Teig streuen.
Die Teigplatte von der Längsseite her zu einer 6 cm breiten abgeflachten Rolle aufwickeln. Die Nahtstelle soll unten liegen. Die Teigrolle in 4 cm breite Stücke schneiden. Jedes Stück mit einem Kochlöffel parallel zu den Schnittflächen kräftig eindrücken. Im Abstand von mindestens 4 cm auf zwei gefettete Backbleche setzen und zudecken. Die Franzbrötchen auf dem Blech, das zuerst gebacken wird, 15-20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen; das 2. Blech kühl stellen, damit der Teig langsamer aufgeht. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Einschubleiste bei 200°C (absinkend auf 185°C) etwa 15-20 Minuten backen.