

Dinkel-Franzbrötchen

9 Stück!

VORTEIG: 250g Dinkel-Mehl Type 1050
oder Weizenmehl

5-6 Prisen Salz (10-12g)

100g Zucker

200ml Milch

1 Würfel Hefe

Zubereitung: Milch in einem kleinen Topf
lauwarm machen, die gesamte!

Hefe reinbröckeln und mit Schne-

besen auflösen \Rightarrow max. „Handwarm“ (38-40°C)

Mit Knethaken der Rührmaschine zu einem „Matschteig“
alle Vorteig-Zutaten vermengen (Mehl, Salz, Zucker, Hefe-Milch)

RUHE 20min bei Zimmertemperatur mit Handtuch oder Frisch-
folie abdecken

HAUPTTEIG: 250g Weizenmehl Type 405

75g Sonella oder Butter

ggf. etwas Wasser (max. 5-10ml = 2-3 Schnapsgläser)

Zubereitung: Zutaten zum Vorteig geben, mit Knethaken
vermengen. Teig wird so fest, dass man nur
alles mit einem Kochlöffel auf den Tisch / Arbeits-
fläche rauskratzt. Teig von Hand kneten, bis er
„homogen“ ist und „plastisch“. Ggf. sehr sparsam
Wasser zugeben.

WICHTIG:

①

ZUTATEN IN RUHE MIND.

1 STD VOR ZUBEREITUNG
ABWIEGEN UND BEI
ZIMMER TEMPERATUR
STEHEN LASSEN!

1 Prise Salz": ca. 2g

"
Tipp: 20 Prisen abwiegen
und schauen, wie
„gross“ damit eine
„weid“?

(2)

RUHE

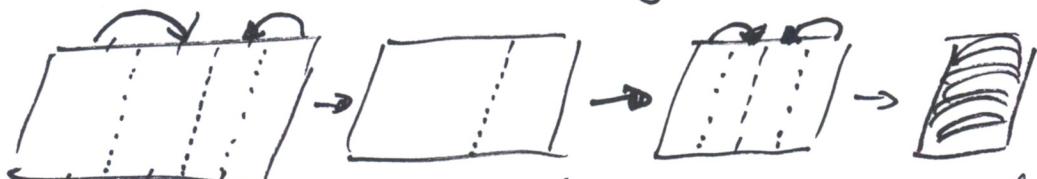
40 min bei Zimmertemperatur abgedeckt

AUSROLLEN
und
„TOUREN GEBEN“

Teig ausrollen auf DIN A3-Größe (2x A4)
mit ca. 40g wieder Butter bestreichen
↳ Ein „Tortenheber“ ist dafür perfekt
Dann eine „einfache Tour“ geben



Dann noch mal auf DIN A3 ausrollen
und wieder mit ca. 40g Butter bestreichen



Nun eine doppelte Tour geben: Dafür ein „kurzes
Stück zu „etwa einem Drittel umklappen und das
„lange Ende“ auf „Stoß“ zum kurzen Stück, damit
die Überlappung nicht in der Mitte des Stückes
ist. Dann noch mal zusammenklappen, zur
Mitte hin! ⇒ 10 min „Ruhet“ lassen

BELEG

- ① ca. 120g Zucker mit 2,5 Teelöffeln Zimt vermischen
- ② We may: 75g Rosinen mit 3 Elöffel Cognac oder
↳ für die ganze Teigmenge? Rum einzwecken
- ③ 1 Eigelb mit einer halben Prise Salz und einem
Pinsel verarbeiten

AUFBEREITEN

(3)

Teig ausrollen auf DIN A3. Seiten links und rechts „gerade“ schneiden. Teigstücke „oben“ verteilen. Es soll ja nichts verloren gehen. Diesmal mit ca. 60g Butter bestreichen. Dann „dick“ mit Zimtzucker! Wer mag mit den Rosinen bestreuen, aber ohne! Cognac/Rum Paste. Etwa 2-3 EL Zimtzucker braucht man später zum Verzieren.

Dann von oben nach unten aufrollen. Schön „stramm“. Die untere Kante muss unten sein am Ende. In 9! Stücke schneiden. Dann mit einem Kochlöffelstiel von oben nach unten ~~einrücken~~, bis auf den Boden. Dann auf ein Blech mit Backpapier legen ~~und~~ und noch mal platt drücken. Danach mit Ei einstreuen und mit Zimtzucker bestreuen. \Rightarrow 20min bei Zimmertemperatur auf Gare stellen.

PACKEN: Bei 200°C Ober/Unterhitze vorheizen

Backzeit ca 15-18 Minuten

FERTIG!

;) i