Franzbrötchen

Zutaten Teig

400	g	Mehl 1050
70	g	Zucker
1	Würfel	Hefe
180	ml	Sojamilch

Zutaten Füllung

180	g	Margarine
150	g	Zucker
1	EL	Zimt
2	EL	Sojamilch
30	ml	Wasser

Zubereitung

Mehl in eine Rührschüssel geben und eine Mulde eindrücken. Darin die Hefe einbröseln und mit 2 EL Zucker und etwas zimmertemperierte Sojamilch in der Mulde zu einem Brei rühren und 20 Minuten warm stellen zum Gehen.

Dann die restlichen Teigzutaten einkneten, bis ein glatter Hefeteig entstanden ist. Diesen für 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann müsst Ihr zunächst einmal den Hefeteig etwa 25x30 cm ausrollen. Ich empfehle, generell auf einem Backpapier zu arbeiten (Ihr braucht davon im Laufe der Fertigung dann zwar einige aber habt deutlich weniger Saukram in der Küche!). Nun eine Teighälfte mit sehr kalter Alsan Margarine belegen. Bitte nicht an dieser sparen, auch wenn es echt heftig fettig aussieht! Nun, legt Ihr die rechte Seite über die linke und drückt die Ränder fest zusammen (wie bei Tortellini oder Maultaschen). Diesen Rand schiebt Ihr dann UNTER den Teig.

Diesen Teigflagen rollt Ihr dann VORSICHTIG auf Backpapiergröße aus. Dabei wird es passieren, dass die Alsan an der ein oder anderen Stelle herausgedrückt kommt aber das lässt sich nicht vermeiden und ist auch nicht schlimm! Wenn Ihr das soweit ausgerollt habt, klappt Ihr das rechte Viertel bis zur Hälfte ein und legt die linke Hälfte darüber.

Dieses Faltwerk packt Ihr dann mit dem Backpapier grob ein und legt es für mindestens 15 Minuten in den Kühlschrank.

Dann legt Ihr das Faltenwerk wieder längs auf das (oder ein Neues) Backpapier, rollt es zu beiden Seiten hin aus und schneidet es zur Hälfte durch (sonst wird die Rolle zu lang ...). Das eine Teil legt Ihr dann erstmal in den Kühlschrank, da sich warmer Teig sehr schlecht (durch die Margarine) verarbeiten lässt.

Diese Teigplatte rollt Ihr nun auf etwa 20x40cm aus. Wenn der Teig ausschmiert, das Stück einfach wieder auf die Teigplatte falten (Franzbrötchen wollen gefaltet werden!!), bis Ihr ein einigermaßen rechteckiges Stück habt. Hierauf gebt Ihr nun etwa die Hälfte der Flüssigkeit (ich gieße es vorsichtig drauf und verteile es mit der Hand) und streut die Zimt/Zuckermischung drüber. Auch hier nicht sparen. Es sieht wirklich SEHR viel aus aber SO-MUSS-ES-SEIN

Längsseite her rollt Ihr den Teig zu einer flachen Rolle. Zum Schluss sollte der Falz unten liegen und Ihr drückt die Rolle noch etwas flach. Nun schneidet Ihr die Rolle in etwa 4cm breite Streifen und drückt mit einem Kochlöffel entlang der unten liegen und Ihr drückt die Rolle noch etwas flach. Nun schneidet Ihr die Rolle in etwa 4cm breite Streifen und drückt mit einem Kochlöffel entlang der Schnittsstelle in die Mitte eine Delle. Es ist ideal, wenn die Seiten sich dadurch etwas rausdrücken und womöglich der Zimtzuckersaft herausläuft. Genauso verfahrt Ihr mit dem 2. Teigstück. Insgesamt werden es etwa 12-15 Franzbrötchen, die Ihr mit etwas Abstand auf das Blech legt zum Backen.

Nun schiebt Ihr das Blech für 25 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen!