

Hamburger Franzbrötchen



Teigbereitung

10,000 kg	Weizenmehl 550	0,550 kg	<ul style="list-style-type: none"> - 26°C Teigtemperatur - den Teig nicht zu stark auskneten - keine Teigruhe
0,400 kg	Hefe	0,022 kg	
4,000 kg	Milch	0,220 kg	
0,800 kg	Zucker	0,044 kg	
0,600 kg	Butter	0,034 kg	
0,180 kg	Salz	0,010 kg	
2,200 kg	Vollei	0,120 kg	
18,180 kg	Plunderteig	1,000 kg	
5,450 kg	Ziefett	0,300 kg	- eintourieren
4,000 kg	Butter, flüssig	0,220 kg	- bestreichen
4,000 kg	Zucker	0,220 kg	- mischen und aufstreuen
0,050 kg	Zimt	0,003 kg	

Verarbeitung

- eine 3-er und eine 4-er Tour tourieren und sofort aufarbeiten
- 1,300 kg tourierten Teig auf 35 x 70 cm ausrollen
- mit flüssiger Butter bestreichen, Zimt-Zucker aufstreuen und aufwickeln
- in 3,5 cm starke Stücken schneiden (20 Teilchen) und mit einem dünnen Drückholz eindrücken
- Gare: ca. 120 min, nicht über 30 °C
- Backen: 230°C → 200°C
- Backzeit: 15 Minuten