

# FRANZBRÖTCHEN



## ZUTATEN

500	g	Mehl Type 450
1	Pak	frische Hefe (42g)
70	g	Zucker
1	Prise	Salz
250	ml	Vollmilch
1	St.	Vanilleschote, ausgekratzt

### Ziehbutter:

120	g	Butter , halbweich
80	g	Mehl
85	g	Butter, flüssig
		Zimtpulver, nach belieben
		Zucker nach belieben

## ZUBEREITUNG

1. 200g von dem Mehl mit der Hefe, Zucker und Milch in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten und 20 Minuten ruhen lassen. Nun die restlichen Zutaten dazugeben und wieder 3-7 Minuten kneten und ca. 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die 120 g Butter mit dem Mehl zu einem Teig verkneten und zu Ziehbutter verarbeiten. In die Form eines ca. 1 cm hohen Rechtecks bringen und für 40 Min. in den Kühlschrank geben.
3. Nach 60 Minuten den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ebenfalls zu einem Rechteck ausrollen. Nun die Butter in die Mitte legen, den Teig wie einen Briefcouvert über die Butter ziehen und festdrücken.
4. Das Paket mit dem Nudelholz ausrollen und einmal falten (tourieren) und für 20 Minuten in den Kühlschrank geben. Nun nochmals ausrollen, wieder falten.
5. Den ausgerollten Teig mit der flüssigen Butter bestreichen und nach Belieben mit Zimt und Zucker bestreuen. Zu einer Rolle rollen und die Rolle in ca. 6 cm große Stücke schneiden.
6. Nun einen Kochlöffel nehmen , das Teigstück damit in der Mitte zusammendrücken (nicht durchdrücken) und 10 Min. ruhen lassen.
7. Heißluftfritteuse, z.B. Philips Airfryer auf 180 °C vorheizen und die Franzbrötchen ca. 10-12 Minuten backen.