

Franzbrötchen

KOMPLET Hefe Fresh 20

Rezeptur für 23 Stück

Grundteig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	50 g
Eier	100 g
Wasser	ca. 425 g
<hr/>	
Gesamtgrundteig	1.915 g
Zum Tourieren:	
Ziehbutter / Ziehmargarine	500 g
Füllung:	
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	600 g
Zimtzucker	200 g
<hr/>	
Gesamtfüllung	800 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	3.215 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Grundteiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Min. 1. Stufe
5 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 22 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Auf 1.915 g Grundteig 500 g Ziehbutter oder Ziehmargarine mit 2 einfachen Touren einziehen.

MEISTERTIPP:

WIE BEI ALLEN PLUNDERTEIGEN ÜBLICH
DIE TEIGE KÜHL HALTEN. DIE EIZUGABE KANN AUCH
DURCH WASSER ERSETZT WERDEN.



Den tourierten Teig auf eine Stärke von ca. 2,5 bis 3 mm ausrollen, mit **KOMPLET Persipan-Makronenmasse** bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen.

Den Teig zu einer Rolle aufwickeln und Stücke von 3 bis 5 cm schneiden.

Anschließend mit einem dünnen Stab in der Mitte eindrücken, die Teiglinge auf Bleche absetzen und garen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Nach der Gare abbacken.

Backtemperatur:

Stikkenofen: ca. 180 - 200 °C

Etagenofen: ca. 200 - 220 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Franzbrötchen

Kalkulation für Franzbrötchen

Rezeptur für 23 Stück	Ihre Rezeptur für ___ Stück	Ihr Rohstoffpreis pro kg	Ihre Kalkulation
Grundteig:			
KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g		
Weizenmehl	1.000 g		
Butter /Margarine	140 g		
Hefe	50 g		
Eier	100 g		
Wasser	ca. 425 g		
Gesamtgrundteig	1.915 g		
Zum Tourieren:			
Ziehbutter /Ziehmararine	500 g		
Füllung:			
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	600 g		
Zimtzucker	200 g		
Gesamtfüllung	800 g		
Gesamtgewicht	3.215 g		

Ein **Franzbrötchen** kostet _____

_____ ergeben _____ Stück **Franzbrötchen**

