

Franzbrötchen mit HEFETEIG PREMIUM 10

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Teig

HEFETEIG PREMIUM 10	100 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Zucker	130 g
Butter oder Margarine	120 g
Hefe	60 g
Vollei	100 g
Wasser, ca.	400 g
Gesamt Teig	1.910 g

Zum Tourieren

Ziehplatte, Butter	500 g
Gesamt Zum Tourieren	500 g

Füllung

PERSIPAN MAKRONENMASSE	600 g
Zucker	150 g
Zimt, gemahlen	30 g
Eiweiss, flüssig	50 g
Gesamt Füllung	830 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	460 g
MAGIC FONDANT, Grundrezept	230 g
Gesamt Dekor	690 g



Aus Gutem das Beste backen!

Franzbrötchen mit HEFETEIG PREMIUM 10

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges in der Maschine zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spiralkneter): ca. 2
Minuten in der 1. Stufe

ca. 6 Minuten in der 2. Stufe

Teigtemperatur: ca.
24°C

Teigruhe: ca.15
Minuten

Danach zu einen Plunderteig weiterverarbeiten.

Teigeinwaage: ca.
1910 g pro Teigstück

Ziehplatte, Butter oder Margarine: ca.
500 g pro Teigstück

Touren: drei
einfache Touren

Teigruhe: ca. 30
Minuten

Danach alle Zutaten der Füllung glattarbeiten.

Den tourierten Teig auf eine Stärke von 2,5 bis 3 mm,
50 x 115 cm ausrollen und mit der Füllung bestreichen.

Einwaage Füllung: ca. 830
g

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

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

Stückgare: ca. 30 -
35 Minuten

Nach der Gare abbacken.

Backtemperatur: ca. 210
- 220°C



Backzeit: ca. 18 -
20 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguß aus KIDDY GEL
APRIKOSE (s.Grundrezept) abglänzen und mit
Fondant aus MAGIC FONDANT (s.Grundrezept)
glasieren.

Einwaage Geleeguß: ca. 20
g pro Stk.

Einwaage Fondant: ca. 10
g pro Stk.

Aus Gutem das Beste backen!

