

Dinkel Franzbrötchen

Zutaten

Vorteig

55 g Dinkelmehl Typ 630
5 g Rohrohrzucker
3 g Hefe
45 g Milch

Hauptteig

Vorteig
25 g Dinkelvollkornmehl Blue Velvet
410 g Dinkelmehl Typ 630
6 g Salz
7 g Hefe
45 g Rohrohrzucker
80 g Kartoffeln gekocht & gepresst
34 g Eigelb (ca. 2 Stück)
70 g Milch
60 g Wasser
50 g Butter

Zum Tourieren

50 g Dinkelmehl Typ 630
250 g Butter

Füllung

50 g Butter
80 g Rohrohrzucker
Zimt



Zubereitung

Vorteig

Die Zutaten für den Vorteig kurz verkneten und abgedeckt ca. 2 Stunden ruhen lassen.

Hauptteig

1. Vorteig mit den übrigen Zutaten (außer der Butter) verkneten.
2. Butter hinzufügen und nochmal ca. 3-5 Minuten unterkneten.
3. Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Tourieren

1. Für die Tourierbutter Mehl und Butter verkneten, zwischen Backpapier ca. 25 cm x 40 cm ausrollen und ca. 30 Minuten ins Gefrierfach legen.
2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf 40 cm x 60 cm ausrollen, die Butterplatte mittig darauf legen und einpacken.
3. Teig auf ca. 30 cm x 60 cm ausrollen, von beiden kurzen Seiten zur Mitte einschlagen und anschließend nochmals über die Mitte hin zusammenfallen.
4. Wenn der Teig noch dehnbar genug ist, erneut auf das Maß ausrollen und nochmals wie eben beschrieben zusammenfallen. Ansonsten den Teig für 10-15 Minuten in Klarsichtfolie eingehüllt im Kühlschrank lagern und danach ausrollen. Der Teig hat nun 16 Butterschichten. Dann ca. 30 Minuten eingepackt im Kühlschrank lagern.
5. Butter für die Füllung in einem Topf zerlassen.
6. Teig nun auf ca. 40 cm x 60 cm ausrollen. Mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen.
7. Von der langen Seite her aufrollen und in ca. 3 – 4 cm breite Stücke schneiden. Diese mit einem Kochlöffelstiel in der Mitte durchdrücken.
8. Auf Bleche legen und ca. 4 Stunden bei ca. 18-20°C garen. Evtl. nach der Hälfte der Zeit nochmal etwas flach drücken.
9. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ca. 14-16 Minuten backen.