

Salzige Franzbrötchen

Nach einem Rezept aus der Tina Heft3/94

Zutaten für 10 Stück :

250 g Weizenmehl (Type 550)
250 g Weizenmehl (Type 1050)
½ Würfel Hefe (21 g)
½ TL Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 EL ganze Kümmelkörner
1 ½ TL grobes Salz
Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier



Zubereitung :

Die beiden Mehlsorten in einer Backschüssel vermischen, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln und den Zucker zugeben. 100 ml lauwarmes Wasser zugeben und verrühren. Mit Mehl vom Rand her bedecken. Zugedeckt etwa 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn der „Vorteig“ gut gegangen ist, das Salz und bis zu 400 ml lauwarmes Wasser mit dem Knethaken des Handrührgerätes unterarbeiten und zu einem glatten festen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort weitere 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 20 x 40 cm großen Rechteck ausrollen. Das Ei trennen. Die Teigplatte mit etwas (wenig) verquirltem Eiweiß bestreichen und mit Kümmel und grobem Salz bestreuen.

Die Teigplatte von der Längsseite her aufrollen und in 4 cm breite Scheiben schneiden. Die Stücke mit einem bemehlten Koch-Löffelstiel in der Mitte zwischen den Schnittkanten stark herunterdrücken, so dass sich die Seiten stark hochwölben. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen. Die Franzbrötchen damit bestreichen. Zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- Unterhitze etwa 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dazu schmeckt gute Butter oder ein fein gehobelter Käse.