



KATEGORIE

Feingebäck und Fettgebackenes



FRANZBRÖTCHEN MIT TOURIERTEM TEIG

ÜBERSICHT

Rezept-Nr. 38336

ZUTATEN

Gruppe 1

Zutat

Tourierter Hefesüssteig mit PRONTOvite

Zimtfüllung (Pistor-Nr. 39552)

Sugar Glaze (Pistor-Nr. 38831)

KG

2.000

0.500

0.150

Gesamtgewicht: 2.650

METHODE

Herstellung:

Teig rechteckig auf 2 mm ausrollen, auf Bleche absetzen und im Tiefkühler ca. 20 Minuten abstehen lassen. Zimtfüllung dünn aufstreichen und pro Blech 2 Rollen einrollen. In ca. 4 cm breite Stück schneiden (100 g Teiglinge) und in der Mitte mit einem dünnen Rollholz abdrücken und auf Bleche absetzen.

Stückgare:

PATT-Prozess bei 95% Luftfeuchtigkeit

Sammelphase: 5°C

Gärphase: 1,5 h / 23°C

Abkühlphase: 1,5 h / -3°C

Lagerphase: -18°C

Backvorbereitung:

Vor dem Backen mit Eistreiche anstreichen

Backen:

ca. 20 Minuten im Umluftofen bei 160°C, Temperatur fallend auf 150°C

Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen.

Fertigstellen:

Sofort nach dem Backen mit [Sugar Glaze](#) (Pistor-Nr. 38831) bestreichen