

Brot

Ausgabe 06/2017
www.brot-magazin.de

Brot

IM HEFT

mehr als
20 Rezepte
zum
Selbermachen

KNETMASCHINEN

Bosch und Kenwood im Test
Plus 10 Empfehlungen
für jedes Budget

LIEVITO MADRE

Eine Reise zur
italienischen Mutterhefe

„GEILSTES BROT DER STADT“

Joseph Brot in Wien

FEIND IM KÖRPER?

Experten-Interview
zur Gluten-Forschung

Alles über Roggensauerteig

Karneval der Kulturen

5,90 EUR

A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR,
BeNeLux: 6,90 Euro



wellhausen
&
marquardt
Mediengesellschaft

Der folgende Bericht ist in der
Ausgabe 06/2017 des Magazins
BROT erschienen.
www.brot-magazin.de



Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunde
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	beim Einschließen

Hamburger Franzbrötchen Das misslungene Croissant

Über die Entstehung des Franzbrötchens erzählen sich Hamburger viele Geschichten. Die Wahrheit kennt wohl niemand. Die meisten Menschen kennen ja nicht einmal das Franzbrötchen. Es ist eine Hamburgensie. Aber lecker.

Acht Jahre lang war die Hansestadt von den Franzosen unter Napoleon besetzt. Geblieben sind weiße Kalkablagerungen von Pferdeurin an den Säulen der Hamburger Kirchen, die als Ställe dienten. Und das Franzbrötchen.

Ein Hamburger Bäcker, so geht eine Geschichte, wollte die Croissants der Franzosen nachbacken. Es wollte nicht gelingen. Der Teig kam platter aus dem Ofen als er hineinging. Er schmeckte gleichwohl gut. Also kamen Zimt und Zucker drüber – fertig war das süße Teil.

Wahrscheinlicher ist aber, dass der Altonaer Bäcker Johann Hinrich Thielemann der Vater des Franzbrötchens ist. Er übernahm das Geschäft um 1804 nach drei Generationen vom französischen Bäcker Jean Stephan Sabatier. „Die französischen Truppen lagen vor Hamburg“, sagt Wolfgang Volcano vom Altonaer Stadtarchiv, „und mussten ernährt werden. Der Transport von Nahrung kostete Zeit und Geld. Daher versuchte Napoleon, die Nahrung direkt vor Ort zu bekommen.“ So erfand Thielemann das ebenso nahr- wie schmackhafte Franzosenbrötchen.

Klingt alles schön und besonders. Ist aber letztlich nur Spekulation. Das sagt auch Dr. Dirk Brietzke, Wissenschaftlicher Mitarbeiter der Arbeitsstelle für Hamburgische Geschichte der dortigen Universität. Da das Gebäck außerhalb von Hamburg kaum angeboten werde, liege es nah, „anzunehmen, dass die Entstehung mit Hamburg verbunden ist. Mehr kann und sollte man dazu besser nicht sagen.“ Spielverderber.

Einen ganzen Verlag um das Franzbrötchen herum hat Manfred Beseler. Er sammelt auf seiner Website Geschichte und Geschichten rund um das Plunder-teil. Zwei Bücher sind bereits erschienen. Er vergibt auch unregelmäßig eine Krone für das beste Franzbrötchen der Stadt.

Das aber ist und bleibt Geschmackssache. Denn mittlerweile hat sich die klassische Version des Franzbrötchens zu einer Generation 2.0 weiterentwickelt. Für manch einen Liebhaber mag das willkommene Abwechslung sein, anderen sind die Abwandlungen mit Nüssen, Pflaumen, Marzipan, Schokolade, Karamell und vielem mehr nicht mehr original genug.

Darüberhinaus hat sich auch die Form des Franzbrötchens verändert. Die traditionell gedrückte Variante wurde weitestgehend von der gedrehten Variante abgelöst. Aber das ist wieder eine andere Geschichte. ■



Einrollen, in Scheiben schneiden, eindrücken – so erhält das Franzbrötchen seine typische Form

GEDREHT ODER GEDRÜCKT

Beide Varianten werden touriert. Damit ist das übereinanderlegen mehrerer dünner Teigschichten gemeint, zwischen ihnen liegt jeweils eine Fettschicht. Beim gedrehten Franzbrötchen entsteht zunächst eine Teigrolle. Von ihr werden Scheiben abgeschnitten, die anschließend mit dem Stiel eines Kochlöffels in Form gedrückt werden. Für die gedrückte Form wird der Teig in Quadrate geteilt und die Ränder werden nach innen gedrückt. Diese Art des Franzbrötchens unterscheidet sich außerdem oftmals von der gedrehten Variante durch weniger Zucker und Zimt oder teilweise sogar den Verzicht auf Zimt.



Teig

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 250 g warme Milch
- ▶ 70 g weiche Butter
- ▶ 70 g Zucker
- ▶ 40 g Frischhefe
- ▶ 5 g Salz

Füllung

- ▶ 200 g kühle Butter
- ▶ 200 g Zucker
- ▶ 25 g Zimt

Die Teigzutaten solange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst, dann etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Teig dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 30 × 25 Zentimeter großen Rechteck ausrollen.

Die kalte Butter in dünne Scheiben schneiden und eine Teighälfte damit belegen. Danach die andere Hälfte des Teiges darüber schlagen. Die Kanten zusammendrücken und nach unten einschlagen.

Das Teigstück nun zu einem Rechteck von etwa 50 × 30 Zentimeter ausrollen. Von der schmalen Seite her ein Drittel des Teiges zur Mitte hin einschlagen. Danach die andere Seite darüber schlagen, so dass nun drei Teigschichten aufeinander liegen. 15 Minuten kühl stellen.

Den Teig zu einem 80 × 40 Zentimeter großen Rechteck ausrollen und dünn mit Wasser bestreichen. Die gesamte Fläche mit Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen.

Das Teigstück nun von der Längsseite her straff aufrollen. Von der Rolle zirka 4 Zentimeter dicke Scheiben abschneiden. Das geht einfacher, wenn die Nahtstelle dabei unten liegt.

Die Scheiben hinlegen und mit dem Stiel eines Kochlöffels kräftig in der Mitte eindrücken. Die Franzbrötchen nun auf dem Backblech im Abstand von 4 bis 5 Zentimetern 20 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Die Franzbrötchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad mit Dampf 20 bis 25 Minuten backen. ■

DIE MACHART

Die Basis des Franzbrötchens besteht aus einem Plunder-teig, bei dem mehrere Schichten aus Hefeteig und traditionell Butter abwechselnd geschichtet, also touriert werden. Das Fett der Butter hilft dabei, die Teigschichten voneinander zu trennen. Dadurch können das von der Hefe freigesetzte Kohlendioxid sowie zusätzlich hinzugefügter Wasserdampf, den Teig besser lockern. Die Grundzutaten des Plunder-teigs sind Mehl, Hefe, Milch, Zucker, Butter, Ei und ein wenig Salz. Der Unterschied zu einem einfachen Blätterteig liegt in der Zugabe von Backhefe. Für die Füllung des Franzbrötchens wird dann eine Mischung aus Butter, Zucker und Zimt verwendet.