

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Franzbrötchen

Pour 4 personnes
préparation : 30 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients :

280 g de farine
50 g de sucre
2 œufs
12 g de levure boulangère fraîche ou 1 cuillère à café de levure boulangère sèche
75 g de beurre doux mou
10 cl d'eau
1/2 cuillère à café de sel

Garniture :

50 g de beurre fondu
3 cuillères à soupe de sucre de canne
1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
1 œuf battu pour la dorure

Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits : mettez la levure.
Ajoutez le sucre, le sel, les œufs, l'eau et le beurre mou coupé en dés.
Mélangez le tout avec votre main. Mettez la pâte sur un plan de travail et commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit un peu ferme. Pétrissez énergiquement pendant 10 min sans s'arrêter.
Vous pouvez aussi mettre tous les ingrédients dans un robot ou dans une machine à pain et laissez faire votre appareil.
Formez une boule que vous remettez dans le saladier.
Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 2 heures à l'abri des courants d'air.

La garniture : Dans un bol, mélangez le beurre fondu avec le sucre de canne et la cannelle.

Façonnage : Étalez la pâte au rouleau sur environ 3 mm d'épaisseur jusqu'à obtenir un joli rectangle.
Badigeonnez la pâte de garniture à la cannelle puis roulez-la dans le sens de la longueur afin d'obtenir un long boudin.

A l'aide d'un couteau, coupez des roulés de 5 cm de largeur puis avec la manche d'une cuillère en bois, pressez le milieu de chaque roulé.

Déposez les Franzbrötchen sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant puis laissez-les lever 30 minutes dans un endroit tempéré.

Préchauffez le four à 180°C.

Badigeonnez les Franzbrötchen avec un œuf battu.

Faites cuire les petites brioches au four pendant 20 minutes en surveillant la cuisson.

Laissez refroidir sur une grille.