



Franzbrötchen

HAMBOURG

Ingrédients

450 g de **farine**

50 g de **beurre**

200 g de **lait d'avoine**

1 sachet de **levure sèche active**

1 cuillère à soupe de **sucre de canne**

1 pincée de **sel**

2 cuillères à café de **cannelle**

100 g de **sucre de canne**

100 g de **beurre**

Préparation

Le Franzbrötchen est une spécialité du Nord de l'Allemagne; un roulé à la cannelle caramélisé dans une pâte à croissant qui a une forme caractéristique.

Mettez la levure sèche, la farine et le sucre dans un grand bol. Faites fondre le beurre dans le lait et le tout dans une casserole. Ajoutez le lait au mélange de farine et formez une pâte lisse. Gardez la pâte dans un endroit chaud pendant 1 heure et couvrez avec un torchon.

Mélangez le beurre, le sucre et la cannelle pour former une pâte lisse. Préchauffez le four à 200° C. Étalez la farine sur une surface et roulez la pâte en un grand rectangle. Badigeonnez la surface avec le mélange de beurre et de cannelle.

Roulez la pâte du côté long et coupez le rouleau en 12 morceaux. Appuyez au centre avec un manche de cuillère en bois. Badigeonnez de beurre et saupoudrez du mélange de sucre à la cannelle. Faites cuire au four pendant 20 minutes.

Bon appétit!