

Franzbrötchen (Hambourg - pour 16 viennoiseries)

Pour la pâte

500g de farine
40g de levure
70g de sucre
250ml de lait tiède
70g de beurre
une pincée de sel
zeste d'un citron

Pour la farce

200g de beurre mou
200g de sucre
2 càc de cannelle

Mélangez la farine et la levure. Ajoutez ensuite le sucre, le sel, le beurre en petits morceaux, le zeste de citron et le lait et mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Laissez lever la pâte sous un torchon pendant 30 min. Encore une fois, travaillez la pâte et laissez-la gonfler pendant 20 min. Farinez un plan de travail et étalez la pâte dessus pour former un rectangle (à peu près 50x30).

Étalez le beurre mou sur la pâte puis le mélange sucre-cannelle. Roulez la pâte sur elle-même.

Coupez des tranches d'à peu près 7cm de large, disposez sur une plaque et faites cuire 15min à 250°.