



Björn greift auf ein Rezept von Dietmar (Platz 9) zurück und hat dieses modifiziert. Er läßt die Buns wie normale Brötchen mit dem Schluß nach oben in einem Tuch aufgehen, was ich in diesem Fall für unpraktikabel halte, da die Brötchen bei Vollgare gebacken werden müssen, sich dann aber kaum noch bewegen lassen. Ich bevorzuge, die Brötchen bereits auf dem Backblech gehen zu lassen. Die Gehzeit habe ich deutlich verlängert.

## **Gesamtzutaten** (für 10 Brötchen à ca. 100 g)

- 250 g Wasser
- 120 g Vollmilch
- 7,2 g Hefe
- 610 g Weizenmehl 550
- 4 g Anstellgut (Weizen)
- 18 g Honig
- 13,5 g Salz
- 18 g Pflanzenöl

## **Zubereitung** (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

### **Tag 1 – 21:00**

#### **Vorteig**

- 90 g Wasser
- 0,2 g Hefe
- 90 g Weizenmehl 550

Verrühren, 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

**Tag 1 – 21:00**

### **Sauerteig**

- 35 g Wasser, handwarm
- 4 g Anstellgut (Weizen)
- 35 g Weizenmehl 550

Ebenfalls vermengen und 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

**Tag 2 – 9:10**

### **Hauptteig**

- Vorteig
- Sauerteig
- 125 g Wasser
- 120 g Vollmilch
- 18 g Honig
- 13,5 g Salz
- 7 g Hefe
- 485 g Weizenmehl 550

4 Minuten langsam kneten.

**Tag 2 – 9:20**

18 g Pflanzenöl zum Teig geben und 5 Minuten schnell weiterkneten. 30 Minuten Teigruhe

**Tag 2 – 9:55**

10 Teiglinge à ca. 100 g abstehen und zu Brötchen schleifen. 30 Minuten mit dem Schluß nach unten gehen lassen.

**Tag 2 – 10:30**

Die Teiglinge mit dem Handballen auf etwa 1,5–2 cm Dicke flachdrücken, falls gewünscht mit einer Sprühflasche einsprühen und mit Sesam bestreuen. Auf zwei Backbleche verteilen. An einem warmen Ort eine gute Stunde gehen lassen, bis sich die Teiglinge flauschig anfühlen.

**Tag 2 – 11:40**

Bei 250°C im unteren Drittel des Ofens einschießen, kräftig schwaden und 18 Minuten lang goldbraun backen.