



Ein hervorragendes Brötchen mit einem sehr aromatischen, charaktervollen Geschmack. Daß dieses Rezept „nur“ auf Platz 7 landete, liegt nur daran, daß die anderen Buns meinen Testessern noch einen Tick besser geschmeckt haben.

Gesamtzutaten (für 10 Stück à 100 g)

- 42 g Wasser
- 22 g Hefe
- 11 g Salz
- 53 g Zucker
- 215 g Eier (4 mittelgroße)
- 100 g Weizenmehl 550
- 340 g Weizenmehl 1050
- 220 g Butter

Zubereitung

Tag 1 – 20:25

Hauptteig

Die Zutaten sollten kühl sein. Wasser, Hefe, Eier, Salz, Zucker und die Mehle vermengen und 10 Minuten lang zu einem homogenen Teig kneten. Währenddessen die kalte Butter zwischen Frischhaltefolie mit dem Nudelholz flach rollen, um sie geschmeidig zu machen.

Tag 1 – 20:40

Nun die Butter nach und nach in Stücken zum Teig geben. 15 Minuten weiterkneten. 1 Stunde Teigruhe.

- Tag 1 – 21:55** Den Teig einmal dehnen und falten und bis zum nächsten Backtag in den Kühlschrank verfrachten, mindestens 12 Stunden, maximal einige Tage.
- Tag 2 – 10:00** 10 Teiglinge à 100 g abwiegen, zu Brötchen schleifen, mit dem Schluß nach unten abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
- Tag 2 – 10:40** Die Buns mit dem Handballen etwas flachdrücken. Falls erwünscht, mit Wasser einsprühen und mit Sesam bestreuen. Etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich die Buns flaumig anfühlen.
- Tag 2 – 11:45** Bei 200°C im unteren Drittel des Ofens einschließen, schwaden und 15–17 Minuten backen, bis die Buns goldbraun sind.