



Ein Schnellrezept, das Highfoodality aus einem Backbuch übernommen und etwas modifiziert hat, dabei leider auch einige fachliche Fehler, darunter die berühmte „Schüssel Wasser auf dem Boden des Ofens“. Clever allerdings, Mehl und Butter zunächst mit den Fingern zu verkneten, so verhindert man, daß im fertigen Teig noch Butterstückchen sind. Insgesamt waren wir von Geschmack und Konsistenz dieses Buns positiv überrascht.

Gesamtzutaten (für 10 Brötchen à ca. 100 g)

- 210 g Wasser, lauwarm
- 35 g Vollmilch
- 45 g Zucker
- 6 g Hefe
- 110 g Butter, zimmerwarm
- 445 g Weizenmehl 550
- 65 g Weizenmehl 405
- 10 g Salz
- 100 g Eier (2 gut mittelgroße)

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 8:55

Hefevorgare

- 210 g Wasser, lauwarm
- 35 g Vollmilch
- 45 g Zucker
- 6 g Hefe

In einer Schüssel vermengen, 15 Minuten stehen lassen.

Mehl-Butter-Mischung

- 445 g Weizenmehl 550
- 65 g Weizenmehl 405
- 10 g Salz
- 110 g Butter

Mit den Händen zu einer homogenen, klümpchenfreien Masse verkneten.

- Tag 1 – 9:15** Ein Ei im Teigkessel mit dem Schneebesen aufschlagen, Wasser-Milch-Zucker-Hefemischung hinzufügen sowie die Mehl-Buttermischung. 6 Minuten langsam, dann 4 Minuten schnell kneten. An einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.
- Tag 2 – 10:30** 10 Teiglinge à knapp 100 g abstechen, zu Brötchen schleifen und mit dem Schluß nach unten auf ein Backblech legen. 60 Minuten gehen lassen. [Tip: Die Teiglinge nach etwa 20 Minuten flach drücken].
- Tag 2 – 11:40** Das zweite Ei mit einem EL warmem Wasser verquirlen, die Teiglinge damit einpinseln. Auf Wunsch mit Sesam bestreuen. [Tip: Nur das Eigelb verwenden].
- Tag 2 – 11:45** Bei 200°C [Tip: 230°C] auf der untersten Schiene des Ofens einschießen und ohne Schwaden 15 Minuten lang backen, bis die Buns goldbraun sind.