www.brothandwerker.de

Hamburger-Brötchen / Buns (Homebaking)

Das Rezept von Dietmar Kappl, der zu den besten Bäckern im deutschsprachigen Raum zählt. Dietmar empfiehlt – neben dem hier mitgeteilten Zeitplan – auch eine Stückgare im Kühlschrank für 10 Stunden – so kann man gut vorbereiten und kurz vor dem Essen backen.

Gesamtzutaten (für 10 Brötchen à gut 100 g)

- 280 g Wasser
- 85 g Vollmilch
- 75 g Roggenmehl 997
- 85 g Weizenmehl 1050
- 425 g Weizenmehl 550
- 9 g Anstellgut (Roggen)
- 6,5 g Hefe
- 17 g Honig
- 13 g Salz
- 17 g Pflanzenöl

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 18:10 **Vorteig**

- 85 g Wasser
- 0,5 g Hefe
- 85 g Weizenmehl 1050

Verrühren und 15 Stunden lang bei Raumtemperatur reifen lassen.

Tag 1 – 18:10 **Sauerteig**

- 75 g Wasser, lauwarm
- 9 g Anstellgut (Roggen)
- 75 g Roggenmehl 997

Vermengen und 15 Stunden lang bei Zimmertemperatur versäuern.

Tag 2 – 9:15 **Hauptteig**

- Vorteig
- Sauerteig
- 120 g Wasser
- 85 g Milch
- 13 g Salz
- 17 g Honig
- 6 g Hefe
- 425 g Weizenmehl 550

4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten. Dann 17 g Pflanzenöl zugießen und 5 Minuten schnell kneten. 30 Minuten Teigruhe.

Tag 2 – 10:00 10 Teiglinge à 100 g abwiegen und rundschleifen. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Tag 3 – 10:40 Die Buns mit den Handballen auf etwa 1,5–2 cm Dicke flachdrücken. Falls gewünscht, mit Wasser einsprühen und mit Sesam bestreuen. Auf einem Backblech 60 Minuten gehen lassen.

Tag 2 – 11:45 Bei 240°C im unteren Drittel des Ofens einschießen, kräftig schwaden und 13–15 Minuten lang backen, bis die Buns goldbraun sind.