



Es handelt sich um Lenôtres Brioche-Grundrezept. Ich habe es in mehreren Backversuchen etwas modifiziert und teilweise etwas dunkleres Mehl verwendet. Es ist das mit Abstand gehaltvollste. Der Geschmack ist natürlich sehr buttrig, insgesamt jedoch recht neutral – vielleicht ganz gut, wenn man Hamburger daraus zubereiten will und das Brötchen nicht zu sehr dominieren soll. Die Konsistenz ist sehr angenehm watrig.

### Gesamtzutaten (für 10 Brötchen à 100 g)

- 12 g Milch
- 11,5 g Hefe
- 11,5 g Salz
- 23 g Zucker
- 240 g Eier (5 kleinere)
- 75 g Weizenmehl 550
- 310 g Weizenmehl 405
- 345 g Süßrahmbutter

### Zubereitung

**Tag 1 – 17:25**

#### **Hauptteig**

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Milch, Hefe, Salz, Zucker und die Mehle bei niedriger Temperatur vermengen, dann 3 Eier auf einmal dazugeben. Einige Minuten weiterkneten, bis der Teig geschmeidig wird. Dann nacheinander die beiden restlichen Eier dazugeben. 15 Minuten langsam weiterkneten. Mittlerweile die Butter zwischen Frischhaltefolie mit den Handballen zu einer etwa 8 mm dicken Platte drücken.

- Tag 1 - 17:50** Nun die Butterplatte in Stücken nach und nach zum Teig geben und in etwa 5 Minuten unterkneten. Abgedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Tag 1 – 20:00** Den Teig abschlagen, d.h. mit leicht bemehlten Händen mehrfach kräftig auf die leicht mehlierte Arbeitsfläche schleudern. Nun den Teig in den Kühlschrank verlagern.
- Tag 1 – 22:00** Den Teig nochmals abschlagen und im Kühlschrank 12 Stunden ruhen lassen.
- Tag 2 – 9:55** Den Teig nochmals abschlagen, um ihn geschmeidig zu machen. 10 Teiglinge à 100 g abwiegen, zu Brötchen schleifen, mit dem Schluß nach unten abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
- Tag 2 – 10:35** Die Buns mit dem Handballen etwas flachdrücken. Etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich die Buns flaumig anfühlen.
- Tag 2 – 11:40** Falls gewünscht, mit Eistreiche einpinseln und mit Sesam bestreuen. Bei 200°C auf der untersten Schiene des Ofens einschießen und ohne Schwaden 15–20 Minuten backen, bis die Buns goldbraun sind.