



Fluffige und weiche Buns, ungewohnt dunkel, da der Teig vor dem Backen aufgrund der Nußbutter schon so dunkel ist, wie bei gewöhnlichen Rezepten die fertig gebackenen Buns. Der Rohrzucker-Karamell und die gebräunte Butter bringen Geschmack, und die Butter läßt sich viel besser einarbeiten, als bei anderen Rezepten.

Gesamtzutaten (für 10 Brötchen à ca. 100 g)

- 75 g Wasser
- 250 g Vollmilch
- 42 g brauner Rohrzucker
- 110 g Butter
- 8 g Anstellgut (Roggen)
- 270 g Weizenmehl 550
- 70 g Roggenmehl 997
- 100 g Weizenmehl 1050
- 8 g Hefe
- 100 g Eier (2 mittelgroße)
- 10 g Salz

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 15:45

Sauerteig

- 75 g Wasser, handwarm
- 8 g Anstellgut
- 70 g Roggenmehl 997

Vermengen und 15 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Tag 1 – 15:45

Mehlkochstück

Zucker schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Die Butter dazugeben und unter ständigem Rühren schmelzen und so lange köcheln lassen, bis die Butter leicht braun geworden ist. Behutsam vorgehen, damit die Butter nicht verbrennt und bitter wird. 50 g Weizenmehl 550 dazurühren, dann langsam 130 g Milch unterrühren, 1–2 Minuten köcheln lassen und abgedeckt abkühlen lassen. Es ist eine Masse von der Farbe von Milkschokolade entstanden.

Tag 2 – 6:45

Hauptteig

Mehlkochstück, Eier und Hefe mit dem Schneebesen zu einer klumpenfreien Masse verquirlen, ggfs. durch ein Sieb streichen.

- Sauerteig
- 120 g Milch
- 100 g Weizenmehl 1050
- 220 g Weizenmehl 550
- 10 g Salz

zur Masse geben. 5 Minuten langsam, dann 5 Minuten schnell kneten. 30 Minuten Teigruhe.

Tag 2 – 7:30

Den Teig zweifach dehnen und falten (stretch & fold), dann für mindestens 2, maximal 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tag 2 – 9:30

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

Tag 2 – 10:10

Die Teiglinge mit dem Handballen auf etwa 1,5–2 cm Dicke flachdrücken und falls gewünscht mit einer Sprühflasche einsprühen und mit Sesam bestreuen. Auf zwei Backbleche verteilen. An einem warmen Ort etwa 90 Minuten gehen lassen, bis sich die Teiglinge flaumig anfühlen.

Tag 2 – 11:45

Bei 250°C im unteren Drittel des Ofens einschließen, kräftig schwaden und 15 Minuten lang backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.