



Das Rezept stammt aus Peter Reinharts Buch „Artisan Breads Every Day“. Lutz Geissler hat es leicht verändert nachgebacken. Da auch das Auge mitißt: Diese Buns sind optisch mit die schönsten. Und es ist eines der am einfachsten herzustellenden Rezepte, man muß nur zwei Tage Teigruhe einplanen.

Gesamtzutaten (für 10 Brötchen à gut 100 g)

- 295 g Vollmilch
- 55 g Zucker
- 9,5 g Salz
- 11 g Hefe
- 55 g Pflanzenöl (kein Olivenöl)
- 40 g Ei (1 kleines)
- 550 g Weizenmehl 550

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 8:30

Hauptteig

- 295 g Vollmilch
- 55 g Zucker
- 9,5 g Salz
- 11 g Hefe
- 55 g Pflanzenöl (kein Olivenöl)
- 40 g Ei (1 kleines)
- 550 Weizenmehl 550

5 Minuten bei langsam, dann 5 Minuten schnell kneten. Den Teig für 2 Tage in den Kühlschrank stellen.

- Tag 3 – 8:45** 10 Teiglinge à etwa 100 g abstechen, zu Brötchen schleifen. 15 Minuten bei Zimmertemperatur entspannen lassen.
- Tag 3 – 9:05** Die Buns mit den Handballen auf etwa 1,5–2 cm Dicke flachdrücken. Nach Wunsch mit Wasser einsprühen und mit Sesamsaat bestreuen. Auf 1–2 Backbleche verteilen und 2 ½ Stunden gehen lassen.
- Tag 3 – 11:40** Bei 200°C im unteren Drittel des Ofens einschließen, schwaden und 17–20 Minuten lang backen, bis die Buns goldbraun sind.