



Aus Chad Robertsons berühmten Buch „Tartine Bread“. Wie von dieser Back-Bibel gewohnt, ein (nahezu) perfektes Rezept.

Gesamtzutaten (für 10 Brötchen à gut 100 g)

- 120 g Wasser, lauwarm
- 85 g Vollmilch + 2 EL zum Bestreichen
- 42 g Zucker
- 10 g Hefe
- 15 g Anstellgut (Weizen)
- 470 g Weizenmehl 550
- 9 g Salz
- 155 g Butter, Zimmertemperatur
- 165 Eier (3 größere)
- 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 19:00

Vorteig

- 70 g Wasser
- 2 g Hefe
- 70 g Weizenmehl 550

Verrühren und 2 Stunden lang anspringen lassen.

Tag 1 – 19:00

Sauerteig

- 50 g Wasser, lauwarm
- 15 g Anstellgut (Weizen, alternativ Roggen)
- 50 g Weizenmehl 550

Vermengen und 12 Stunden lang bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Tag 1 – 21:00

Den Vorteig in den Kühlschrank verfrachten.

Tag 2 – 7:05

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 85 g Milch
- 9 g Salz
- 42 g Zucker
- 8 g Hefe
- 350 g Weizenmehl 550
- 165 g Ei

5 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten. 20 Minuten Teigruhe.

Tag 2 – 7:35

Den Teig 6 Minuten bei höherer Geschwindigkeit weiterkneten. Währenddessen die Butter zwischen Frischhaltefolie mit den Handballen zu einer dünnen Platte drücken.

Tag 2 – 7:45

Den Teig bei mittlerer Geschwindigkeit weiterkneten, dabei die Butter in Stücken dazugeben und so lange kneten (etwa 3–4 Minuten), bis die Butter mit dem Teig eine homogene Masse gebildet hat. 30 Minuten Teigruhe bei kühler Temperatur.

Tag 2 – 8:20

Den Teig mehrfach dehnen und falten („stretch & fold“). 30 Minuten Teigruhe im Kühlschrank.

Tag 2 – 8:50

Den Teig wiederum dehnen und falten, 30 Minuten kühl ruhen lassen.

Tag 2 – 9:20

Den Teig letztmals mehrfach dehnen und falten, für 24 Stunden in den Kühlschrank verfrachten.

Tag 3 – 9:20

10 Teiglinge à etwa 100 g abstechen, zu Brötchen schleifen und mit dem Schluß nach unten auf ein Backblech legen. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Tag 3 – 10:00

Die Buns mit den Handballen auf etwa 1,5–2 cm Dicke flachdrücken. Weiterhin 90 Minuten gehen lassen.

Tag 2 – 11:35

Das Ei mit zwei EL Milch verquirlen und die Teiglinge damit einpinseln. Auf Wunsch mit Sesam bestreuen. [Tip: Nur das Eigelb verwenden].

Tag 2 – 11:40

Bei 220°C auf der untersten Schiene des Ofens einschließen und ohne Schwaden 15–20 Minuten lang backen, bis die Buns goldbraun sind.