1x UMRÜHREN BITTE aka KOCHTOPF

Rezept fürs #synchronbacken 25./26 Mai 2019

No-Knead Übernacht-Brioche Buns

Originalrezept in Englisch

Zutaten

- 515 g Weizenmehl
- 8 g Salz
- 8 g Trockenhefe
- 30 g Zucker
- 300 g kaltes Wasser
- 1 Ei
- 75 g Milch
- 55 g Butter
- Eistreiche: 1 Ei mit 1 EL Wasser vermischen

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe in eine Schüssel geben und gut vermischen.
2. In einer anderen Schüssel das kalte Wasser mit dem Ei verquirlen.
3. Milch und Butter in einen Topf geben erwärmen bis die Butter geschmolzen, dann zur Ei-Wassermischung giessen.
4. Diese nun lauwarme Mischung in die Schüssel mit dem Mehl giessen und mit einem Spatel verrühren bis sich ein klebriger Ball formt.
5. Schüssel zugedeckt in den Kühlschrank stellen und 12 bis 18 Stunden gehen lassen.
6. Am nächsten Tag Teig aus dem Kühlschrank nehmen vorsichtig entgasen also flach drücken und dann in 8 gleich grosse Stücke teilen und in runde Teiglinge formen.
7. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegte Blech legen und nun ein bis zwei Stunden gehen lassen, bis sie sich verdoppelt haben.
8. Backofen auf 220°C aufheizen. (Unter-Oberhitze)
9. Teiglinge mit Eistreiche bestreichen und 20 bis 25 Minuten backen.
10. Brioche Buns auf einem Gitter auskühlen lassen.