

Das beste Milchbrot - Ein besonderes Rezept:

Für eine Kastenform ca. 23x11cm, 10cm hoch

Tangzhong

- 50ml Milch Wasser
- 17g Zucker
- 6g Salz
- 10g Weizenmehl T550/W700/T00 (mind. 13% Protein)

Vorteig

- 105g Lievito Madre
- 35g warmes Wasser
- 20g kalte Milch
- 35g Zucker
- 105g Weizenmehl T550/W700/T00 (mind. 13% Protein)

Hauptteig

- 165g Weizenmehl T550/W700/T00 mit mind. 13% Protein (ich: Caputo Rot)
- 100g kalte Milch
- Tangzhong
- Vorteig
- 80g kalte (gute) Butter

Außerdem:

- 1 Eigelb + 1 TL Wasser

Anleitung:

Für den Tangzhong alle Zutaten in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren und in eine kleine Pfanne geben. Bei mittlerer Temperatur erhitzen und unter sanftem Rühren mithilfe eines Teigschabers eindicken lassen. Zurück in die Schüssel geben und wie bei Crème pâtissière ein Stück Frischhaltefolie auf die Oberfläche des Tangzhong legen. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Mit dem Zusammenmengen des Vorteigs beginnen, sobald die Lievito Madre nach dem dritten Auffrischen reif ist, beziehungsweise kurz bevor sie den "Peak" erreicht hat (sie sollte sich innerhalb 3-5h verdreifacht haben und noch nicht wieder zusammengefallen sein!). Dann alle Zutaten für den Vorteig verkneten und an einem warmen Ort (ich erhitze den Backofen immer ca. eine Minute im im Warmhaltemodus bei 50 °C, bis er 30 °C warm ist) fünf bis sechs Stunden reifen lassen, bis er sich mindestens verdoppelt hat. Wenn er seinen "Peak" erreicht hat mit dem Hauptteig beginnen.

Für den Hauptteig Mehl, Milch, Tangzhong und Vorteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und auf niedriger Stufe ca. sieben Minuten verkneten. Eine Stufe höher schalten und ca. weitere acht Minuten kneten oder so lange, bis der Teig den Fensterscheibentest besteht (d.h. sich so auseinanderlegen lässt, bis man fast durchschauen kann). Die Butter in ganz kleine Flöckchen schneiden und nach und nach auf zweitniedrigster Stufe mit dem Teig verkneten. Insgesamt ca. weitere vier bis fünf Minuten kneten. Den Teig aus der Schüssel holen, einmal leicht dehnen und falten und dabei zu einer glatten Kugel rundwirken, dann wieder zurück in die Schüssel geben und eine halbe Stunde bei warmer Umgebungstemperatur anspringen lassen. Noch einmal dehnen und falten, in eine Tupperbox geben und im Kühlschrank bei fünf bis sechs °C für acht bis zehn Stunden reifen lassen (kalte Gare). Alternativ für weitere zwei Stunden bei warmer Umgebungstemperatur gehen lassen und dabei alle 30 Minuten vorsichtig dehnen und falten.

Eine Kastenform einfetten und den Boden zusätzlich mit einem zurechtgeschnittenen Stück Backpapier auskleiden. Nach der Gehzeit (entweder nach drei Stunden warmer oder acht bis zehn Stunden kalter Gare) vier Teiglinge zu je 175g abstechen und auf der unbezahlten Arbeitsfläche (!) vorsichtig (um nicht die entstandene Luft zu verlieren) aber dennoch straff zu einer Zylinderform aufrollen. Die vier Teigpäckchen dicht aneinander in die Kastenform setzen, mit Frischhaltefolie luftdicht abdecken und bei warmer Umgebungstemperatur auf mindestens das doppelte Volumen reifen lassen. Bei mir hat es ca. drei Stunden gedauert, aber orientiert euch da am besten an eurem Teig! Je nach Temperatur kann die nötige Reifezeit variieren. Den Ofen rechtzeitig (!) auf 210 °C Umluft (alternativ: 230 °C Ober-/Unterhitze) aufheizen. Die Form in den vorgeheizten Ofen geben und sofort Dampf erzeugen (entweder durch Wasser auf einem Backblech o.ä. auf unterster Schiene oder einer Spritzpistole). Den Ofen auf 160 °C Umluft (alternativ 180 °C Ober-/Unterhitze) herunterregeln und für zehn Minuten backen. In der Zwischenzeit ein Eigelb mit einem Teelöffel Wasser oder Milch verrühren. Dann die Backofentür offener und das Milchbrot mithilfe eines Pinsels im Backofen zügig mit der Eigelbmischung bestreichen, damit nicht zu viel Hitze verloren geht (Ja der Kopf wird dabei etwas heiß). Alternativ vor dem Backen bestreichen, allerdings ist der Teig so puffy und fragil, dass er eventuell optische Schäden, d.h. ein paar Druckstellen davontragen könnte. Wenn er zunächst angebacken wurde, ist er stabil genug und gewappnet für den Anstrich. Den Teig weitere 35 Minuten backen (insgesamt ca. 45 Minuten). Sobald das Milchbrot die gewünschte goldbraune Farbe erreicht hat (etwa nach 30 Minuten) mit etwas Alufolie abdecken. Milchbrot nach Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen, optional für den perfekten Glanz sofort mit ein wenig Milch bestreichen und bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen. Ja das erfordert Selbstbeherrschung, aber es lohnt sich!