

Die perfekten Brioche Burger Buns mit Hefe

Für etwa neun Stück

Teig:

- 200ml Milch (5-8°C)
- 50ml lauwarmes Wasser (27°C)
- 20g frische Hefe
- 30g Honig oder brauner Zucker
- 1 Ei Gr. L
- 15g Salz
- 500g Weizenmehl T550/W700/T00 mit mind. 13% Protein (ich: Caputo Rot)
- 75g Butter

Außerdem:

- 1 Eigelb + 1 TL Wasser
- etwas Milch zum Bestreichen der "nackten" Buns

Anleitung:

Das Mehl und Wasser grob vermengen und für 30 Minuten zur Autolyse stellen. Die Hefe gemeinsam mit dem Honig oder dem Zucker in 50ml lauwarmen Wasser auflösen und 20 Minuten anspringen lassen. Anschließend zum Mehl-Wasser-Gemisch geben, das Ei und das Salz ebenfalls dazugeben und alles etwa fünf Minuten auf niedrigster Stufe und etwa sieben Minuten auf zweitniedrigster Stufe in der Küchenmaschine verkneten. Dann die Butter flöckchenweise dazugeben und weitere fünf bis acht Minuten verkneten (bis der Teig sich auseinander ziehen lässt, sodass man fast durch ihn hindurch schauen kann, ohne, dass er reißt: Fensterscheibenprobe!).

Den Teig einmal leicht dehnen und falten und rundwirken. Bei warmer Zimmertemperatur oder im ganz kurz (!) aufgewärmten, nun ausgeschalteten Ofen (25-30°Grad) mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Küchentuch gut abgedeckt gehen lassen, bis sich der Teig im Volumen mindestens verdoppelt hat. Je nach Umgebungstemperatur kann das eineinhalb bis drei Stunden dauern.

Den Teig aus der Schüssel auf die unbemehlte (!) Arbeitsfläche geben und mithilfe einer Teigkarte und Küchenwaage neun Teilstücke á 100g abstechen. Die Teilstücke mit feuchten Händen rundwirken, indem die äußeren Seiten leicht nach außen gezogen und von jeder Seite nach innen zu einer Kugel geklappt werden. Die Teiglinge umdrehen (Schluss nach unten!) und auf der (unbemehlten!) Arbeitsfläche sanft, aber straff aufrollen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen (eins mit fünf und eins mit vier Buns). Die Teiglinge wieder luftdicht abgedeckt ein bis eineinhalb Stunden gehen lassen.

Den Backofen rechtzeitig auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kurz bevor die Teiglinge in den Ofen wandern, mit dem verquirlten Eigelb-Wasser-Gemisch vorsichtig und zart bestreichen und nach Belieben mit Sesam etc. bestreuen. Das Backblech in den Ofen schieben und sofort bedampfen (z.B. durch ein mit Wasser befülltes Backblech auf dem Backofenboden oder eine Sprühpistole). Den Dampf nach zehn Minuten ablassen, den Ofen auf 180 °C runterregeln und für weitere zehn bis 15 Minuten goldbraun backen. Buns ohne Streu nach dem Backen noch heiß optional mit etwas Milch bepinseln, damit sie schön glänzen. Gut abkühlen lassen und dann zu köstlichen Burgern o.ä. verarbeiten!