



Die besten Sauerteig Brioche Burger Buns

Für 6 Buns

Vorteig

- 20g Mehl (am besten da, welches zum Füttern verwendet wird)
- 20g Wasser
- 15g Sauerteig

Tangzhong

- 15g Weizenmehl
- 20g Zucker
- 6g Salz
- 75ml Milch

Hauptteig

- 230g Weizenmehl T550 (mind. 12% Protein)
- Vorteig
- Tangzhong
- 2 Eier
- 50g Butter

Anleitung:

Am Vormittag den Vorteig anrühren und bei 25°-27°C ca. 5h reifen lassen. Zutaten für das Tangzhong in einer kleinen Schüssel klümpchenfrei zusammenrühren, dann in einer kleinen Pfanne oder einem kleinen Topf erhitzen und eindicken lassen. Zurück in die Schüssel geben, direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und während der Vorteig heranreift bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Butter für den Hauptteig aus dem Kühlschrank nehmen.

Alle Zutaten bis auf die Butter in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und auf langsamer Stufe ca. 5 Minuten verkneten. Die Geschwindigkeit etwas erhöhen und für ca. 10 Minuten weiter kneten, bis ein Fensterscheibentest möglich ist. Die weiche Butter dazugeben und für ein paar weitere Minuten vollständig unterkneten. Den Teig in eine mit leicht mit Butter ausgefettete Schüssel oder Frischhaltebox geben, abdecken und bei warmer Umgebungstemperatur (ca. 24°-27°C) ca. 3-4h reifen lassen. Der Teig wird sich in dieser Zeit um ca. 50-75% vergrößern. Nach der Stockgare den Teig leicht dehnen und falten (Coil Folds) und dann gut abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und sofort kalt weiterverarbeiten. Sechs Teiglinge à ca. 90g abstechen und rundwirken. Dafür die Teiglinge ein wenig plattdrücken, von allen Seiten wie ein Päckchen einschlagen, mit Schluss nach unten umdrehen und mit der flachen Hand an der Seite des Teiglings über eine Kreisbewegung zum eigenen Körper hin auf der Arbeitsfläche zu einem Ball rollen. Die Teiglinge mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und ca. 5-6h bei 24°-27°C aufgehen lassen, bis sie sich verdoppelt haben.

Backofen auf 190°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ein Ei und ein paar Tropfen Wasser miteinander verquirlen und die Buns vorsichtig damit bestreichen. In den Backofen schieben und 5 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 10 Minuten backen. Nach insgesamt 10 Minuten oder sobald die Buns die gewünschte Bräune erreicht haben, die Oberfläche mit etwas Alufolie abdecken.