

Brioche Burger Buns (No-Knead mit Übernachtgare)



Leckere Brioche Burger Buns ohne Kneten mit Übernachtgare

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

ZUTATEN

515 g Weizenmehl Type 550

8 g Salz

8 g Trockenhefe

30 g Zucker

300 g kaltes Wasser

1 Ei

75 g Milch

55 g Butter



Ausserdem

1 Ei zum Bestreichen Körner nach Wunsch zum Bestreuen (hier Sesam)

ZUBEREITUNG

- 1. Am Vortag Mehl, Salz, Trockenhefe und Zucker n einer Schüssel gründlich mischen.
- 2. In einer weiteren Schüssel das Ei mit dem kalten Wasser verguirlen.
- 3. Milch und Butter in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Anschließend zu der Wasser-Ei-Mischung geben und verrühren.
- 4. Nun diese Milch-Ei-Mischung in die Schüssel mit den trockenen Zutaten geben und alles mit einem Küchenspatel zu einem klebrigen Teig"ball" verrühren. Die Schüssel abgedeckt für 12-18 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 5. Am nächsten Tag zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
- 6. Dann den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche entgasen (also vorsichtig flachdrücken). Mit einer Teigkarte 8 Stücke zu je 125 g/Stück abteilen und mit gemehlten Händen zu Kugeln formen. Diese dann mit direkt Abstand auf ein Backblech setzen (ich habe je 4 Bums auf 2 Bleche gesetzt). Die Bleche abdecken und die Teiglinge für 1-2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich ihr Volumen verdoppelt haben.
- 7. Inzwischen den Backofen auf Ober-/Unterhitze 220°C aufheizen.
- 8. Bevor die Bleche in den Backofen wandern, ein Ei gründlich mit 1 Esslöffel Wasser verguirlen, die Teiglinge damit einstreichen. Nach Belieben mit Körnern oder Samen bestreuen und für 20-25 Minuten in der Ofenmitte backen.
- 9. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, durchschneiden und nach Wunsch mit leckeren Burger-Zutaten belegen.