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 verquirlen.
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 verquirlen, 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.