

rustikale Hamburger Buns / Hot Dog Buns

ca. 10 - 12 Stück

Teig:

250 g Mix B

250 g Mix It rustico/dunkel

420 g Wasser (28°C)

30 g Zucker

8 g Salz

90 g Öl

40 g Milch

10g Trockenhefe oder 21g Frischhefe

zum Abstreichen:

1 Eigelb gut mit 30g Milch und 2g Salz vermischen

Herstellung:

Salz, Zucker, Milch, Öl und Wasser zuerst in die Rührschüssel geben, dann das Mehl einwiegen und die Hefe auf das Mehl wiegen. Frischhefe muss nicht aufgelöst werden, es reicht völlig, wenn sie einfach auf die Zutaten gebröselst wird.

Zunächst 30 Sek. bei langsamer Geschwindigkeit vermischen lassen, dann 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit kneten. Es ist am Anfang sehr wichtig, den Rand der Schüssel mit einem Teigschaber sauber zu kratzen, damit alle Zutaten auch in den Teig kommen.

Nach dem Knetvorgang die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und 40 min an einem warmen Ort (ca. 24 – 28°C) stehen lassen. Der Teig ist nach dem Kneten sehr weich, zieht aber während der Ruhephase noch nach, er wird fester.

Den Teig nach der Ruhe auf eine leicht mit Reismehl bemehlte Arbeitsfläche geben. Etwas platt klopfen und so zusammenlegen, dass eine Rolle entsteht.

Hamburger Buns:

80g Stücke abwiegen und zu Kugeln formen. Um eine glatte Oberfläche zu bekommen, am besten die Kugeln mit sehr wenig Reismehl 'schleifen'.

Die Buns auf ein oder zwei Backbleche mit Backpapier legen und etwas flach drücken (auf ca. 1 bis 1,5 cm Höhe), damit sie nach dem Backen nicht zu viel Volumen haben. 30 min bei Raumtemperatur unbedeckt garen lassen.

Hot Dog Buns:

100g Stücke abwiegen und dann zu Kugeln formen. Für eine glatte Oberfläche die Kugeln mit sehr wenig Reismehl 'schleifen', dann in eine längliche Form rollen (ca. 10-15 cm).

Die Rollen auf ein oder zwei Backbleche mit Papier legen und 30 min bei Raumtemperatur unbedeckt garen lassen.

Beide Versionen:

Gegen Ende der Garzeit den Ofen auf 190°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen, dabei eine leere, feuerfeste kleine (Metall-)Schüssel auf den Ofenboden stellen.

Nach der Gare die Brötchen mit der Ei-Milch-Mischung dünn abstreichen und, wenn gewünscht, die Hamburger Buns mit Sesam bestreuen.

Die Buns in den Ofen geben und ein Glas Wasser in die Schüssel am Ofenboden schütten; sofort den Ofen schließen.

Je nach gewünschter Krustenfarbe ca. 25 bis 35 min backen, je nach Gebäckfarbe und gewünschter Kruste.

Tipps:

Eingefrorene Buns auftauen und dann aufgeschnitten, mit der Schnittfläche nach unten, kurz auftoasten.

Wenn Körner oder Saaten in den Teig gegeben werden sollen, dann nicht mehr als 60 bis 80g Körnermischung verwenden. Diese Körnermischung mit der gleichen Menge kochenden Wassers mischen und 30 min quellen lassen. Danach den Teig zubereiten und 1 min vor Ende der Knetzeit die gequollene Körnermischung zusammen mit dem restlichen Wasser in den Teig geben. Bitte darauf achten, dass die Körner gleichmäßig verteilt sind.



Version 01
© Copyright by Oliver Welling