

# Hamburger Buns - Hamburger-Brötchen

Kategorien: Brot, Land, USA

Zutaten für: 1 Ansatz

540	ml	Wasser: 54%
35		Trockenhefe, oder 60g Frisch: 3.5%
950		Mehl, Typ 550: 95%
50		Weizenstärke: 5%
70		Zucker: 7%
70	ml	Vollei: 7%
20		Salz: 2%
50		Milchpulver, Nofat: 5%
70		Butter: 7%
40		Backmalz: 4%

## Anleitung:

Direkte Teigmethode..

3 minuten im Spiralkneter 1st Geschwindigkeit, 10 Minuten 2nd Geschwindigkeit Butter und Salz während der letzten 4 Minuten dazu.

Teig fermentieren (doppeltes Volumen) Zusammenschlagen.

In Rollen formen und mit dem Teigmesser Teiglinge von 80 gramm abstechen.

Brötchen auf 80 gramm abwiegen.

Abgedeckt für 10 Minuten ruhen lassen, wenig Mehl.

Runden und auspressen.

Volle Stückgare.

Nach 3/4 Gare mit Eiwasch (Ei & Milch 50/50) sanft bestreichen und mit Sesamkörnern bestreuen.

Vorsicht beim Einschieben in den Ofen, sonst werden die so flach wie Twiggy.

Backen mit wenig Dampf bei moderater Hitze, ca. 190 C Es sollte nicht mehr als 25 Minuten brauchen.

Das Anschüttwasser richtet sich nach der Außentemperatur.

Nicht mehr als 30 C oder weniger.

Aber das Wasser wo die Trockenhefe regeneriert wird sollte 42 C haben, nur nicht das ganze Anschüttwasser.

Zu warme Temperatur bei der Gärung gibt einen wilden Hefegeschmack.

Wer will kann auch einen kleinen Vorteig machen.

Wer kein Milchpulver hat nimmt halt 60% halbfette Milch, ca. 600 ml. Aber die muss aufgekocht sein, pasteurisiert ist nicht genug. Die Enzyme darin und die Hefe mögen nicht gerne Tango tanzen..

Anmerkung: anstelle Magermilchpulver Vollmilchpulver verwendet.

# Hamburger Buns - Hamburger-Brötchen

(Fortsetzung)

Super Rezept :-)