

11. Januar 2012

Bath Buns nach Richard Bertinet

Dass ich von Richard Bertinets Backrezepten nicht vollends überzeugt bin, hat sich vielleicht schon herumgesprochen. Als mir Georg die Bath Buns von Bertinet empfahl und er sie auch schon erfolgreich gebacken hatte, habe ich mich doch ans Nachbacken gemacht. Das Ergebnis hat mich, um es gleich vorwegzunehmen, nicht überzeugt.

Zugegebenermaßen habe ich das Rezept leicht variiert und aus Milch und Mehl noch ein Water roux hergestellt, welches die Krume lockerer machen sollte. Leider hat auch das nichts geholfen. Die Brötchen sind zwar relativ locker, aber trotzdem ziemlich schwer und für meine Begriffe unangenehm beim Kauen. Essbar, aber kein Genuss. Habe ich zu früh aufgegeben...? Auf jeden Fall habe ich die Glasur vergessen.

Vorteig

- 125 g Weizenmehl 1050
- 125 g Wasser
- 1,5 g Frischhefe

Water roux

- 150 g Milch
- 30 g Weizenmehl 1050

Hauptteig

- Vorteig
- 345 g Weizenmehl 1050
- 125 g Butter
- 60 g Zucker
- 100 g Ei (2 Eier)
- 7 g Salz

Glasur

- 150 g Milch
- 75 g Zucker
- Hagelzucker

Die Vorteigzutaten mischen und 10 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Für das Water roux Milch und Mehl klümpchenfrei verrühren und auf ca. 60°C erhitzen, bis die Masse unter Rühren stockt. Dann 2 Minuteniterrühren. Erkalten lassen.

Alle Zutaten außer Butter, Salz und Zucker 5 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Salz und Zucker zugeben und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Zum Schluss die Butter in Stücken 3 Minuten lang bei gleicher Geschwindigkeit einarbeiten. Der Teig ist glatt und klebt nicht.

1 Stunde Gare.

Den Teig falten und erneut 1 Stunde zur Gare stellen.

10 Teiglinge zu 90 g abstechen, rund schleifen und auf Backpapier 2 Stunden abgedeckt gehen lassen.

Die Teiglinge mit der Glasur bestreichen.

Bei 180°C 15-20 Minuten backen.

Nochmals mit Glasur bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden

