

22. September 2010

Soft Butter Rolls nach Jeffrey Hamelman

Eines der drei aktuellen Mellow Bakers-Brote. Das zweite hatte ich schon im März gebacken. Da ich kein Trockenmilchpulver besitze (obwohl das für meine Eisrezepte häufig gebraucht würde...), habe ich es samt der Wassermenge in Hamelmans Rezept einfach durch Milch ersetzt. Wirklich überwältigend sind die Butterbrötchen nicht. Geschmacklich sind sie für mich eine Mischung aus Milchbrötchen und Hamburgerbrötchen. Kein Flop, aber auch nicht der Himmel auf Erden.

- 275 g Weizenmehl 550
- 140 g Milch
- 1 Ei
- 22 g Butter
- 16 g Zucker
- 6 g Salz
- 14 g Frischhefe

Alle Zutaten 5 Minuten langsam und 15 Minuten auf zweiter Stufe zu einem straffen Teig verkneten (mittlere Gluten Entwicklung). Die Teigtemperatur sollte bei 25°C liegen.

Der Teig sollte ungefähr die Form eines Rechteckes haben, bevor er 1 Stunde abgedeckt zum Gehen gestellt wird.

Dann den rechteckigen Teig mit dem Teigschaber in 12 gleiche Teile teilen und etwas auseinanderziehen (ca. 2-3 cm).

Beim nachfolgenden Gehen (ca. 60-90 Minuten) sollte sich das Teigvolumen verdoppeln. Die Lücken zwischen den Teiglingen sollten sich annähernd geschlossen haben.

Mit flüssiger Butter abstreichen und bei 200°C 15-18 Minuten backen.

Sind die Brötchen goldbraun, können sie aus dem Ofen genommen werden.

Nochmals mit Butter abstreichen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

