

4. Juli 2010

Pain au Lait nach Michel Suas

Statt für Milchbrot habe ich mich für Milchbrötchen entschieden und dabei gleich noch etwas Formenkunde betrieben. Ich werde die Herstellung der verschiedenen Formen hier nicht erklären. Manches erklärt sich von selbst, anderes werde ich in einiger Zeit auf einer separaten Seite zusammentragen. Die Milchbrötchen haben eine lockere Krume und schmecken angenehm mild-buttrig. Der geringe Zuckeranteil lässt auch herzhaft Beläge zu. Entgegen dem Originalrezept habe ich die Teiglinge noch mit Ei bestrichen.

- 400 g Weizenmehl 550
- 180 g Milch
- 2 Eier
- 40 g Zucker
- 7 g Salz
- 11 g Frischhefe
- 180 g Butter
- 1 Ei zum Bestreichen

Alle Zutaten 15-20 Minuten auf niedriger Stufe verkneten, bis ein sehr glatter Teig entstanden ist, der sich von der Schüssel löst. Das Glutengerüst sollte vollständig ausgebildet sein. Teigtemperatur 22-25°C.

45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, dann über Nacht im Kühlschrank lagern (10-14 Stunden).

Am nächsten Tag 80 g-Teiglinge abstechen und zu Kugeln vorformen.

Diese 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Nun die endgültige Form geben und 60-90 Minuten bei 25 °C gehen lassen.

Mit Ei bestreichen, einschneiden und mit Dampf bei 170°C 20-25 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de