

Milchbrötchen (Christophe Felder)

Ingrédients

- 115g Vollmilch
- 10g frische Hefe
- 250g Tipo 45 Weizenmehl oder hochwertiges Mehl
- 30g Kristallzucker
- 6g Salz
- 1 Ei
- 115g Butter
- 1 Ei + etwas Milch oder Sahne zum Bestreichen

Préparation

1. Ich habe schon viele Brioche-Rezepte auf dem Blog, aber noch keine Milchbrötchen!
2. Also habe ich mich für das Rezept von Christophe Felder entschieden, perfekt, um weiche Milchbrötchen zu bekommen.
3. Rührschüssel.
4. Decken Sie mit dem Mehl ab, dann Salz, Zucker und Ei zugeben.
5. Kneten Sie mit niedriger Geschwindigkeit für mindestens 10 Minuten, der Teig sollte glatt sein und sich von den Schüsselwänden lösen.
6. Geben Sie dann die in kleinen Stücken geschnittene Butter hinzu und kneten Sie erneut, bis der Teig glatt und elastisch ist.
7. Formen Sie eine Kugel und lassen Sie den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen.
8. Schlagen Sie dann den Teig nieder, formen Sie erneut eine Kugel und stellen Sie den Teig über Nacht in den Kühlschrank.
9. Am nächsten Tag teilen Sie den Teig in leichmäßige Stücke.
10. Formen Sie Kugeln und strecken Sie sie dann zu einer länglichen Form.
11. Legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und streichen Sie mit einem Pinsel eine dünne Schicht Glasur darüber.
12. Lassen Sie sie etwa 1h30 bei Raumtemperatur aufgehen.
13. Dann glasieren Sie sie erneut und schneiden Sie mit einer Schere ein.
14. Die Milchbrötchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 12 bis 15 Minuten backen, dann abkühlen lassen und genießen!