

Ungerhansl's

HOT DOG MILKY FLUFFY BUNS

ZUTATEN

1000 g Weizenmehl
(Caputo Cuoco 00 oder Finis Feinstes Type 480)
360 ml lauwarme Milch
200 ml lauwarmes Wasser
80 g weiche Butter
2 Volleier + 1 Dotter
12 g Hefe
2 TL Salz
4 EL Zucker
1 Eigelb verrührt mit 3-4EL kaltem Wasser



FLUFFY BUNS

ZUBEREITUNG

1. Hefe mit etwas Zucker und einem kleinen Teil der Milch-Wasser Mischung in einer Schale auflösen. 2 Minuten rasten lassen.
2. Das Mehl mit aufgelöster Hefe-Zucker-Mischung in einer Rührschüssel gut vermischen.
3. Ein ganzes Ei (Vollei) in der Milch-Wasser Mischung leicht verquirlen und dazugeben.
4. Gut verkneten (2 Minuten in Küchenmaschine).
5. Jetzt Salz und weiche Butter dazugeben.
6. Teig kneten, bis er schön geschmeidig aussieht und sich vom Rand der Schüssel löst.
7. Danach Teig zu einer Kugel formen (Stretch and Fold) und zum Gehen in die Schüssel geben. Mit Klarsichtfolie abdecken. (Wir verwenden die **Emsa** Teigschüssel mit Deckel).
8. Nach ca. 1 Stunde sollte der Teig sein Volumen in etwa verdoppelt haben.
9. Teig nochmal kurz durchkneten. Wir machen 8 Portionen zu ungefähr 100 -120 g/Stück.
10. Portionen zu Kugeln formen (Stretch and Fold) und 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
11. Nach dieser Zeit werden sie etwas in die Länge und Breite gezogen (10-15cm)
12. Von der breiten Seite her werden sie dann vorsichtig aufgerollt (so eng wie möglich), die Enden nach unten geklappt und die Brötchen noch etwas in Form gebracht.
13. Ins Hotdog Backblech legen und nochmals 30 Min. rasten lassen. (Birkmann Hotdog Blech)
14. Vor dem Backen mit der Mischung aus Eigelb und Wasser bepinseln (Glanz).
15. Bei 170-190°C werden sie dann 15-20 Minuten gebacken.

Dem Teig kann auch fein geschnittener Schinken beigemischt werden. Aber auch geröstete Speckwürfel eignen sich perfekt für einen herzhaften Genuss. Einfach Schinken oder Speckwürfel dem Teig beimengen und nach Anleitung fertig zubereiten.

Für süsse Buns können auch Rosinen beigemischt werden.

Natürlich kann man die Buns – wie am Bild ersichtlich – auch einschneiden.

