

Feuerbäcker Buns-BriocheArt

Hauptteig:

1000 g Weizenmehl 550
30 g Salz
60 g Zucker
60 g Butter (Zimmertemperatur)
200 ml Wasser
300 ml Milch
2 Eier
25 g Frischhefe
Teigtemperatur 22-24°C

Gesamtteig: 1750 g

Das Mehl mit Salz, Zucker mischen.

Die Hefe in Wasser auflösen, Milch und Eigelbe sowie die Butter in die Küchenmaschine geben.

Nun sämtliche Zutaten 2 Minuten auf niedriger Stufe mischen und anschl. 4-6 Minuten auf zweiter Stufe auskneten.

Teigruhe: Mindestens 30 Minuten abgedeckt

Jetzt die Teiglinge abwägen ca. 55 gr. rundwirken (Kugelformen) und zur Stückgare absetzen.

Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf das Blech mit Backpapier setzen,
mit Eistreiche bestreichen und nochmals ca. 30-40 Minuten abgedeckt zur Gare stellen.

In der Zwischenzeit den Monolithgrill zum Backen aufheizen.

Aufbau beim Monolith Classic: Deflektorsteine mit Auffangschalen, Rost in die zweite Erhöhung beim SGS-System, Dritte Ebene Rosterhöhung und Pizzastein.

Wenn die Feuerbäcker Buns-BriocheArt aufgegangen sind, nochmals vorsichtig mit der Eistreiche bepinseln und dann zügig auf den Pizzastein im Grill schieben.

Ca. 100 ml Wasser in die Auffangschale gießen/Beschwädung!

Bei 190°C - 210°C ca. 12-15 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden

Aromatisch, fluffige: **Buns**

