

No Knead Brioche-Burger-Buns

Zutaten

400 g Dinkelmehl Typ 630
115 g Emmermehl
8 g Kräutersalz
20 g Ahornsirup
7 g Trockenhefe
100 g Milch
275 g Wasser kalt
1 Ei
55 g Butter

Außerdem

Sesam, schwarzer Sesam nach Belieben



Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe in eine Schüssel geben und gut vermischen.
2. In einer anderen Schüssel das kalte Wasser mit dem Ei verquirlen.
3. Milch und Butter in einen Topf geben erwärmen bis die Butter geschmolzen ist, dann zur Ei-Wassermischung gießen.
4. Diese nun lauwarme Mischung in die Schüssel mit dem Mehl gießen und mit einem Spatel verrühren bis sich ein klebriger Ball formt.
5. Schüssel zugedeckt in den Kühlschrank stellen und 12 bis 18 Stunden gehenlassen. Bei mir waren es 10,5 Stunden.
6. Am nächsten Tag Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Mit etwas Mehl rundwirken und ca. und Minuten entspannen lassen. Dann in 8 gleich große Stücke teilen und zu runden Teiglingen formen.
7. Die Teiglinge auf ein Blech mit Backpapier legen und nun ca. zwei Stunden gehen lassen, bis sie sich verdoppelt haben. Mit etwas Wasser absprühen und mit Sesam bestreuen.
8. Backofen auf 220° C aufheizen. (Ober-/Unterhitze)
9. Buns ca. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.