

# Lockere Milchbrötchen (12 Stück)

Wegen der hohen Umgebungstemperaturen in Thailand empfehle ich, die Zutaten zum Teil aus dem Kühlschrank zu verwenden, um so die Teigtemperatur niedrig zu halten.

## Zutaten Vorteig

- 225 g Weizenmehl (All Purpose Flour/Type 550)
- 6 g Trockenhefe
- 135 g Milch aus dem Kühlschrank

## Zutaten Hauptteig

- Vorteig
- 110 g Milch aus dem Kühlschrank
- 90 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanillearoma (Vanilla Flavor) oder 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel Zitronenaroma (Lemon Extract) oder geriebene Zitronenschale
- 225 g Weizenmehl (All Purpose Flour/Type 550) aus Kühlschrank
- 55 g Zucker
- 9 g Salz

## Zutaten zum Bestreichen

- 1 Eigelb, 2 Esslöffel Milch zum Bestreichen
- 

## Vorbereitung

1. Eigelb mit 2 Esslöffel Milch verrühren und für späteres Bestreichen auf Seite stellen
2. hitzefeste Schüssel im Backofen

## Zubereitung Vorteig

3. ca. 225 g Mehl und 6 g Trockenhefe vermischen und 135 ml Milch zugeben
4. ca. 3 Minuten auf Stufe 1 vermischen
5. ca. 5 Minuten auf Stufe 2 kneten
6. ca. 50 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

## Zubereitung Hauptteig

7. Alle Zutaten des Hauptteigs hinzugeben
8. ca. 3 Minuten auf Stufe 1 vermischen
9. ca. 15 Minuten auf Stufe 2 kneten
10. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen
11. Zwölf Teiglinge á 75 g abstechen und formen
12. Teiglinge auf mit gefettetem Backpapier belegtem Backschieber verteilen
13. Hitzefeste Schüssel in Backofen stellen
14. Backofen rechtzeitig auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen
15. Teiglinge ca. 60 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt gehen lassen
16. Teiglinge mit vorbereitetem Eigelb bestreichen

## Backen

17. Teiglinge mittels Backschieber in mittlerer Schiene des Backofens geben
18. Teiglinge ca 18 Minuten 190° C Ober-/Unterhitze, auf mittlerer Schiene backen
19. Nach 2 Minuten Backzeit ca. 50 ml Wasser in hitzefeste Schüssel im Backofen gießen
20. Brötchen auf Gitter umsetzen und abgedeckt abkühlen lassen

Die Verwendung eines Brotbacksteins/Pizzasteins verbessert das Backergebnis!