Lockere Milchbrötchen (12 Stück)

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

Die verwendeten Aromen sind im Einzelhandel erhältlich. Die Mengenangaben der Aromen beziehen sich nicht auf die in Deutschland üblichen Glasröhrchen, sondern auf die in Thailand erhältlichen Aromen in kleinen Flaschen. Ein Teelöffel Zitronenaroma „Lemon Extract" entspricht ca. der Schale einer geriebenen Zitrone. Ein Teelöffel Vanillearoma „Vanilla flavor" entspricht ca. einer Tüte Vanillezucker.

Zutaten Vorteig
225 g Weizenmehl „All Purpose Flour" (Type 550)
6 g Trockenhefe
135 g kalte Milch (aus dem Kühlschrank)

Zutaten Hauptteig
Vorteig
110 g kalte 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)
55 g Zucker
9 g Salz

Zutaten zum Bestreichen
1 Eigelb zum Bestreichen

Vorbereitung
1. Eigelb verquirlen 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 g Milch zugeben
4. ca. 3 Minuten mit Knethaken auf Stufe 1 vermischen
5. ca. 15 Minuten mit Knethaken auf Stufe 2 kneten
6. ca. 50 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Zubereitung Hauptteig
7. Alle weiteren Zutaten des Hauptteigs zugeben
8. ca. 3 Minuten mit Knethaken auf Stufe 1 vermischen
9. ca. 15 Minuten mit Knethaken 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 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
15. Teiglinge ca. 50 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 bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene backen
18. Nach 2 Minuten Backzeit ca. 60 ml Wasser in hitzefeste Schüssel im Backofen gießen
19. Brötchen auf Gitter umsetzen und abkühlen lassen

Die Knetzeiten beziehen sich auf die von mir verwendete KitchenAid ARTISAN. Die Gehzeiten beziehen sich auf meine auf 25 °C klimatisierte Küche. Die Verwendung eines Brotbacksteins/Pizzasteins verbessert das Backergebnis!

https://www.siam-info.de/leben_in_thailand/hobbys/backen/milchbroetchen.html