



Rezept online aufrufen

Hokkaido Milk Bread

Milchbrot nach der Tangzhongmethode

Das Mehl in Wasser auflösen und die Flüssigkeit in einen kleinen Topf geben. Bei geringer Hitze auf dem Herd unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich eine puddingartige Masse bildet. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Butter und je nach Belieben Zitronenschale in eine Schüssel geben. Die Milch erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mit den restlichen Zutaten und dem abgekühlten Vorteig ca. 8 - 10 Minuten verkneten. Die Teigschüssel mit einem Küchentuch abdecken und ca. 45 Minuten ruhen lassen.

Die Arbeitsfläche und ein Nudelholz mit Mehl bestäuben. Aus dem Teig 4 gleich große Teigportionen bilden und jede einzelne Portion zu einer länglichen Zunge mit dem Nudelholz ausrollen. Die Teigzungen von der kurzen Seite aufrollen. Die 4 Teigrollen mit der Naht nach unten in eine mit Butter ausgepinselte und mit Mehl bestäubte Kastenform geben. Mit einem Küchentuch abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Die Oberfläche mit einem Gemisch aus Eigelb und Milch bestreichen und bei 175 Grad 30 - 35 Minuten backen.

Dazu schmeckt Butter.

Tipp: Man kann das Brot mit Rosinen oder Nüssen vor dem Aufrollen der Teigzungen füllen. Wer möchte, kann den Teig am Abend herstellen, über Nacht abgedeckt im Kühlschrank gehen lassen und am nächsten Morgen weiter verarbeiten. Allerdings sollte man den Teig etwa 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Stunde 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Vorteig:

25 g Weizenmehl Type 550

100 ml Wasser

Für den Teig:

350 g Weizenmehl Type 550

125 ml Milch

½ Würfel Hefe, frische

50 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

½ TL Salz

1 Ei(er)

30 g Butter, weiche

1 Zitrone(n), etwas abgeriebene Schale davon

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

Milch

Rezept von: mija1605