

Milchbrötchen mit Khorasan

Zutaten

Kochstück

150ml	Wasser
50g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“

Autolyse

280ml	Milch
300g	Dinkelmehl Typ 630
130g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“

Hauptteig

	Kochstück
	Autolyse
5g	Hefe, frisch
10g	Lievito Madre aus dem Kühlschrank (kann auch weggelassen werden)
35-40g	Zucker
8g	Salz
120g	Butter

Zubereitung

Kochstück

- Wasser und Mehl in einem Kochtopf verrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen bis ein dicker Brei entsteht
- Umfüllen, abdecken und vollständig auskühlen lassen. (kann auch am Vortag zubereitet werden und im Kühlschrank bis zur Verwendung aufbewahren)

Autolyse

- Milch und beide Mehle in eine Kneteschüssel geben und nur so lange kneten, bis keine Mehlneester mehr zu sehen sind
- abgedeckt mindestens **2 Stunden** quellen lassen. (kann ebenfalls gut am Vortag zubereitet werden und in Folie eingewickelt im Kühlschrank aufbewahrt werden)



Hauptteig

- Alle Zutaten, bis auf die Butter in eine Knetschüssel geben und **ca. 5 Minuten** verkneten. Der Teig sollte schön glatt aussehen und sich fenstern lassen
- Die kalte Butter in kleinen Stücken zugeben und unterkneten, bis sich die Butter vollständig mit dem Teig verbunden hat und sich der Teig wieder gut fenstern lässt
- Teig in eine flache, leicht geölte Schüssel umfüllen und mehrfach dehnen und falten
- Bei Raumtemperatur (**ca. 23°C**) **1,5 Stunden** gehen lassen. Nach jeweils **30 und 60 Minuten** nochmals mehrfach zusammenfalten, damit sich die Teigstruktur aufbaut und festigt
- Nach **90 Minuten** Gehzeit den Teig nochmals von allen Seiten zusammenfalten
- abgedeckt für **12-18 Stunden** in den Kühlschrank stellen
- Am nächsten Tag den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche kippen und **ca. 20 Minuten** akklimatisieren lassen
- Mit einer Teigkarte in **10** gleiche Portionen **á 100g** teilen
- Die Teigstücke jeweils rund formen und rund schleifen. **20 Minuten** entspannen lassen
- Eine leicht gefettete Auflaufform bereit stellen
- auf leicht bemehlter Fläche die Rundstücke flache drücken und etwas lang ziehen
- von der kurzen Seite her mit Spannung aufrollen
- Die länglichen Teigstücke mit Abstand in die Form legen und nochmals **30-45 Minuten** bei Raumtemperatur gehen lassen
- **1 EL** Butter schmelzen und die Teigstücke vorsichtig damit einstreichen
- Ofen auf **180°C (O/U)** vorheizen
- Auflaufform einschieben und **15 Minuten** backen
- Form aus dem Ofen nehmen und die Oberfläche der Milchbrötchen nochmals mit flüssiger Butter bestreichen
- weitere **5 Minuten** im Ofen backen
- Herausnehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen