

## 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 flach 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