

Bath Bun



Zubereitungszeit

40 Minuten + 18-20 Minuten backen + ca. 6 Stunden gehen lassen + auskühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 310 kcal

Eiweiss: 8 g

Fett: 11 g

Kohlenhydrate: 45 g

Zutaten für 12 Stück

Vorteig

125 g Mehl

1.25 dl Wasser, Raumtemperatur

5 g Hefe

Teig

425 g Mehl

10 g Hefe

125 g Süsrahmbutter, weich

60 g Zucker

1.5 dl Milch, Raumtemperatur

2 Eier

7 g Salz

Mehl zum Formen

Glasur

1 dl Milch

50 g Zucker

Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für den Vorteig Mehl, Wasser und Hefe in einer Schüssel mischen. Mit einem feuchten Küchentuch zugedeckt ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Für den Teig Mehl in eine grosse Schüssel geben. Hefe dazugeben und mit dem Mehl zwischen den Fingern zerreiben. Butter, Zucker, Milch, Eier, Salz und Vorteig dazugeben. Mit einem Teigschaber mischen. Masse auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem seidigen Teig kneten. Bei Bedarf wenig Mehl begeben. Teig zu einer Kugel formen. Mit einem feuchten Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde aufgehen lassen.
3. Arbeitsfläche leicht bemehlen, Teig daraufgeben. Vorsichtig zu einer Kugel formen, nicht mehr kneten. Teig zugedeckt 1 weitere Stunde aufgehen lassen.
4. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig in 12 Portionen à ca. 90 g teilen. Teigstücke zu Kugeln formen. Mit genügend Abstand auf die Bleche geben. Mit feuchten Küchentüchern zugedeckt weitere 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
5. Backofen auf 180 °C vorheizen. Für die Glasur Milch erhitzen. Zucker dazugeben und so lange umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Buns damit glasieren und mit Hagelzucker bestreuen. Blechweise in der Ofenmitte 18-20 Minuten goldbraun backen. Anschliessend Buns noch heiss ein zweites Mal glasieren. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.