



Japanisches Milchbrot

4) Feingebäck

TANGZHONG-KOCHSTÜCK (405 G)

55 g	Weizenmehl 400
175 g	Vollmilch
175 g	Wasser

Lagerung: bis 2 Tage im Kühlraum bei 5°C haltbar.

MILCHBROTTEIG (2805 G)

1275 g	Weizenmehl 400
460 g	Vollmilch
50 g	Vollmilchpulver
50 g	Backhefe
120 g	Zucker
400 g	Tangzhong-Kochstück
200 g	Eier
225 g	Butter, gewürfelt
25 g	Speisesalz

Milchpulver, Zucker und Backhefe in der Milch auflösen und mit dem Mehl, Eier und Kochstück 3 Minuten mischen. Butter aus dem Kühlschrank begeben. Gegen Ende der Mischzeit das Salz begeben und den Teig plastisch auskneten.

Teigruhe: 75–90 Minuten

Teigtemperatur: 24°C

ZUTATEN (170 G)

80 g	Weizendunst zum Aufarbeiten
40 g	Vollmilch zum Bestreichen
50 g	Butter zum Bestreichen nach dem Backen

VERZEICHNIS DER ZUTATEN

WEIZENMEHL (CH), **MILCH** (CH) 22%, **BUTTER, EIER** (CH), Wasser, Zucker (CH), **WEIZENDUNST**, Backhefe, **VOLL-MILCHPULVER** 2%, Speisesalz jodiert

NÄHRWERTE JE 100 G

Energiewert 1317 kJ/315 kcal
Fett 11,2 g, davon ges. Fettsäuren 6,3 g
Kohlenhydrate 44,4 g, davon Zucker 6,7 g
Protein 8,5 g
Salz 0,9 g
Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.

Richtzeit (10 Stück): 18 Minuten

Richtpreis je Stück: CHF 5.00

Richtpreis je 100 g: CHF 1.87

Herstellung



MEHLKOCHSTÜCK

Flüssigkeit und Mehl kalt anrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen und 2–3 Minuten kochen lassen. Vor dem Weiterverarbeiten vollständig auskühlen lassen. Dieses Kochstück kann für grössere Mengen im Cremekocher hergestellt werden.

Dieses Kochstück hat die gleiche Konsistenz wie Vanillecreme, stammt aus Japan und wird auch als Tangzhong-Methode bezeichnet. Sie verleiht dem Teig eine besonders wattige und saftige Konsistenz.



AUFARBEITEN

Brühe von 1200 g abwiegen und rund aufschleifen. Je 7 Stück als Achteck angeordnet in Spankörbe* legen.

* Bezugsquelle: Pistor AG, www.pistor.ch, Art.-Nr. 9092



STÜCKGARE

Zugedeckt im Raum gut gären lassen.

BACKENVORBEREITUNG

Oberfläche mit Milch bestreichen.

BACKEN

Ohne Dampf in einen milden Ofen einschiessen. Nach 3 Minuten dämpfen und die Brote goldbraun backen.



FERTIGSTELLEN

Nach dem Backen noch heiss mit flüssiger Butter bestreichen.