

Buns (lange Teigführung)

Zutaten für 6-10 Stück, je nach gewünschter Größe:

Teig

350 g Weizenmehl Type 550

100 g Milch

60 g Wasser

8 g Hefe

6 g Salz

30 g Zucker

1 Ei

40 g Butter

Dunst für die Arbeitsfläche

etwas Eiklar und 1 El Milch zum Bestreichen

ca. 1 El Topping z. B. heller oder schwarzer Sesamsamen, Mohn ...

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf die Butter in der Küchenmaschine 3 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten Teig kneten.
Die Butter in kleinen Stücken zugeben und weitere 2 Minuten einarbeiten.
Dicht abgedeckt etwa 20 Stunden (z. B. über Nacht) im Kühlschrank reifen lassen.
2. Den Teig etwa 20 Minuten „akklimatisieren“ lassen.
In 6-10 gleichgroße Portionen teilen, rundschleifen und 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
Auf wenig Dunst zu runden Buns (2 bis 2,5 cm dick/8 bis 10 cm Ø) drücken.
3. Die Buns auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Mit Wasser bepinseln und abgedeckt etwa ½ bis 1 Stunde gehen lassen.
4. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Eiklar und Milch verrühren – Buns damit bestreichen, ggf. mit einem Topping bestreuen.
Im heißen Backofen mit Dampf 20-25 Minuten hellbraun backen.
Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
Zum Aufbewahren – leicht abkühlt in einen Gefrierbeutel geben und verschließen.
Vor der Verwendung leicht erwärmen oder halbiert auf den Schnittflächen hell bräunen.

Buns (kurze Teigführung)

Zutaten für 6-10 Stück, je nach gewünschter Größe:

350 g	Weizenmehl, Type 550
20 g	Hefe
60 ml	Milch
100 ml	Wasser
10 g	Milchpulver
20 g	Zucker
6 g	Salz
40 g	Butter
1	Ei (M)
Dunst für die Arbeitsfläche	
etwas Eiklar und 1 El Milch zum Bestreichen	
ca. 1 El Topping z. B. heller oder schwarzer Sesamsamen, Mohn ...	

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.
2. In dieser Mulde Hefe, Wasser, Milch, Milchpulver und etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Vorteig verrühren.
Abgedeckt etwa 20 bis 30 Minuten gehen lassen.
3. Vorteig mit dem gesamten Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei in der Küchenmaschine 2 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten zweiter Stufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
Abgedeckt etwa 30 bis 40 Minuten gehen lassen.
4. Teig in 6-10 gleichgroße Portionen teilen, rundschleifen.
Auf wenig Dunst zu runden Buns (2 bis 2,5 cm dick/8 bis 10 cm Ø) drücken.
5. Die Buns auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Mit Wasser bepinseln und abgedeckt 30 bis 40 Minuten gehen lassen.
6. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. Eiklar und Milch verrühren – Buns damit bestreichen, ggf. mit einem Topping bestreuen.
Im heißen Backofen mit Dampf 20-25 Minuten hellbraun backen.
Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
Zum Aufbewahren – leicht abkühlt in einen Gefrierbeutel geben und verschließen.
Vor der Verwendung leicht erwärmen oder halbiert auf den Schnittflächen hell bräunen.

Süßkartoffel-Buns (lange Teigführung)

Zutaten für 6-10 Stück, je nach gewünschter Größe:

1 mittelgroße Süßkartoffel/125 g Süßkartoffelpüree

Salz, Zimt, Muskatnuss

Teig

350 g Weizenmehl Type 550

50 ml Milch

50 ml Wasser

8 g Hefe

6 g Salz

1 TL Honig

40 g Butter

1 Ei (M)

Dunst für die Arbeitsfläche

etwas Eiklar und 1 El Milch zum Bestreichen

ca. 1 El Topping z. B. heller oder schwarzer Sesamsamen, Mohn ...

Süßkartoffelpüree

Süßkartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Salz, Zimt und Muskatnuss würzen. Etwa 60 Minuten bei 160 °C Ober-/Unterhitze backen, bis die Kartoffel weich ist und mit einer Gabel zerdrückt werden kann. Süßkartoffel pürieren und abkühlen lassen.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten (+ Süßkartoffelpüree) bis auf die Butter in der Küchenmaschine 3 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten Teig kneten.
Die Butter in kleinen Stücken zugeben und weitere 2 Minuten einarbeiten.
Dicht abgedeckt etwa 20 Stunden (z. B. über Nacht) im Kühlschrank reifen lassen.
2. Den Teig etwa 20 Minuten „akklimatisieren“ lassen.
In 6-10 gleichgroße Portionen teilen, rundschleifen und 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
Auf wenig Dunst zu runden Buns (2 bis 2,5 cm dick/8 bis 10 cm Ø) drücken.
3. Die Buns auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Mit Wasser bepinseln und abgedeckt etwa ½ bis 1 Stunde gehen lassen.
4. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Eiklar und Milch verrühren – Buns damit bestreichen, ggf. mit einem Topping bestreuen.
Im heißen Backofen mit Dampf 20-25 Minuten hellbraun backen.
Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
Zum Aufbewahren – leicht abkühlt in einen Gefrierbeutel geben und verschließen.
Vor der Verwendung leicht erwärmen oder halbiert auf den Schnittflächen hell bräunen.

Süßkartoffel-Buns (kurze Teigführung)

Zutaten für 6-10 Stück, je nach gewünschter Größe:

1	mittelgroße Süßkartoffel/125 g Süßkartoffelpüree
	Salz, Zimt, Muskatnuss
350 g	Weizenmehl, Type 550
20 g	Hefe
50 ml	Wasser
50 ml	Milch
1 TL	Honig
6 g	Salz
40 g	Butter
1	Ei (M)

Dunst für die Arbeitsfläche

etwas Eiklar und 1 El Milch zum Bestreichen

ca. 1 El Topping (z. B. heller oder schwarzer Sesamsamen, Mohn ...)

Süßkartoffelpüree

Süßkartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Salz, Zimt und Muskatnuss würzen. Etwa 60 Minuten bei 160 °C Ober-/Unterhitze backen, bis die Kartoffel weich ist und mit einer Gabel zerdrückt werden kann. Süßkartoffel pürieren und abkühlen lassen.

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.
2. In dieser Mulde Hefe, Wasser, Milch, Milchpulver und etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Vorteig verrühren.
Abgedeckt etwa 20 bis 30 Minuten gehen lassen.
3. Vorteig mit dem gesamten Mehl, Honig, Süßkartoffelpüree, Salz, Butter und Ei in der Küchenmaschine 2 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten zweiter Stufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt etwa 30 bis 40 Minuten gehen lassen.
4. Teig in 6-10 gleichgroße Portionen teilen, rundschleifen.
Auf wenig Dunst zu runden Buns (2 bis 2,5 cm dick/8 bis 10 cm Ø) drücken.
5. Die Buns auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Mit Wasser bepinseln und abgedeckt 30 bis 40 Minuten gehen lassen.
6. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. Eiklar und Milch verrühren – Buns damit bestreichen, ggf. mit einem Topping bestreuen.
Im heißen Backofen mit Dampf 20-25 Minuten hellbraun backen.
Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
Zum Aufbewahren – leicht abkühlt in einen Gefrierbeutel geben und verschließen.
Vor der Verwendung leicht erwärmen oder halbiert auf den Schnittflächen hell bräunen.

„Rustikale“ Buns (lange Teigführung)

Zutaten für 6-10 Stück, je nach gewünschter Größe:

Teig

60 g	Dinkelvollkornmehl
130 g	Roggenmehl Type 1150
160 g	Weizenmehl Type 550
50 g	Wasser
50 g	Milch
75 g	Buttermilch
8 g	Hefe
6 g	Salz
35 g	Apfelmus
1	Ei (M)
30 g	Butter

Dunst für die Arbeitsfläche

etwas Eiklar und 1 El Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf die Butter in der Küchenmaschine 3 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten Teig kneten.
Die Butter in kleinen Stücken zugeben und weitere 2 Minuten einarbeiten.
Dicht abgedeckt etwa 20 Stunden (z. B. über Nacht) im Kühlschrank reifen lassen.
2. Den Teig etwa 20 Minuten „akklimatisieren“ lassen.
In 6-10 gleichgroße Portionen teilen, rundschleifen und 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
Auf wenig Dunst zu runden Buns (2 bis 2,5 cm dick/8 bis 10 cm Ø) drücken.
3. Die Buns auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Mit Wasser bepinseln und abgedeckt etwa ½ bis 1 Stunde gehen lassen.
4. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Eiklar und Milch verrühren – Buns damit bestreichen.
Im heißen Backofen mit Dampf 20-25 Minuten hellbraun backen.
Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
Zum Aufbewahren – leicht abkühlt in einen Gefrierbeutel geben und verschließen.
Vor der Verwendung leicht erwärmen oder halbiert auf den Schnittflächen hell bräunen.

„Rustikale“ Buns (kurze Teigführung)

Zutaten für 6-10 Stück, je nach gewünschter Größe:

60 g	Dinkelvollkornmehl
130 g	Roggenmehl Type 1150
160 g	Weizenmehl, Type 550
20 g	Hefe
75 ml	Buttermilch
50 ml	Milch
50 ml	Wasser
25 g	Butter
6 g	Salz
30 g	Apfelmus
1	Ei (M)
Dunst für die Arbeitsfläche	
etwas Eiklar und 1 El Milch zum Bestreichen	

Zubereitung:

1. Mehle in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.
2. In dieser Mulde Hefe, Buttermilch, Milch, Wasser und etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Vorteig verrühren.
Abgedeckt etwa 20 bis 30 Minuten gehen lassen.
3. Vorteig mit dem gesamten Mehl, Butter, Salz, Apfelmus und Ei in der Küchenmaschine 2 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten zweiter Stufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
Abgedeckt etwa 30 bis 40 Minuten gehen lassen.
4. Teig in 6-10 gleichgroße Portionen teilen, rundschleifen.
Auf wenig Dunst zu runden Buns (2 bis 2,5 cm dick/8 bis 10 cm Ø) drücken.
5. Die Buns auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Mit Wasser bepinseln und abgedeckt 30 bis 40 Minuten gehen lassen.
6. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. Eiklar und Milch verrühren – Buns damit bestreichen.
Im heißen Backofen mit Dampf 20-25 Minuten hellbraun backen.
Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
Zum Aufbewahren – leicht abkühlt in einen Gefrierbeutel geben und verschließen.
Vor der Verwendung leicht erwärmen oder halbiert auf den Schnittflächen hell bräunen.