Milchbrötchen/Pains au lait **nach Bernard Clayton Jr. (Indiana/USA)**

Zutaten für 9 Brötchen:

Vorteig (Biga)	**Teig**
60 g Weizenmehl Type 550	225 g Weizenmehl Type 550
35 g Milch	100 g Milch
1 g Hefe	5 g Hefe
	5 g Salz
	1 Ei
	30 g Zucker
Dunst für die Arbeitsfläche	65 g Butter
	Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

1. **Vorteig**
   Die Zutaten von Hand zu einem festen Teig verkneten.
   15 Stunden bei etwa 16 ° C reifen lassen.

2. **Teig**
   Vorteig und sämtliche Zutaten außer Zucker und Butter in der Küchenmaschine 3 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem festen Teig kneten.
   Butter in kleinen Stücken zugeben und weitere 3 Minuten einarbeiten.
   Anschließend folgt der Zucker, 2 Minuten weiterkneten.

3. Fertigen Teig abdecken und etwa 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

4. **Fertigstellen**
   Teig kurz durchkneten und für 2 Stunden bei Raumtemperatur „akklimatisieren" lassen.

5. Teig in 9 x 60 g Stücke teilen und rundschleifen.
   Abgedeckt etwa 10 Minuten entspannen lassen.

6. Die Teiglinge langwirken und mit Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen.
   Mit Milch besteichen und 60 Minuten ohne Abdeckung gehen lassen.

7. Backofen auf 190 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

8. Brötchen nochmals mit Milch bestreichen und jeweils 3x diagonal tief einschneiden.

9. Im heißen Backofen mit Dampf etwa 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.
   Direkt nach dem Backen erneut mit Milch bestreichen.