



Melonpan



Portionen

5 Stück

Wartezeiten

2:30 Stunden

Zutaten

Brötchenteig

- 140g Mehl (550)
- 0.33 Teelöffel Salz
- 25g Zucker
- 5g Trockenmilchpulver
- 3g Trockenhefe
- 1 Esslöffel Ei (verkleppert)
- 70ml Wasser (warm)
- 15g Butter (Zimmertemperatur)

Keksteig

- 25g Butter (Zimmertemperatur)
- 35g Zucker
- 25g Ei (verkleppert, Zimmertemperatur)
- 80g Mehl (405)
- 0.25 Teelöffel Backpulver

Zusammenbau

50g Zucker

Zubereitung

Keksteig

1. Butter schlagen bis cremig, dann Zucker hinzufügen und weiterschlagen bis komplett gelöst
2. Wenn die Masse weißlich wird, Ei langsam hinzufügen und gut durchmischen
3. Mische und Siebe Backpulver und Mehl zwei mal
4. Die Buttermasse auf 3 Portionen zu dem Mehl geben und jedesmal kurz mischen. Achtung: Nicht über-kneten
5. Teig in Rolle formen, in Folie einschlagen und 1 Stunde kaltstellen

Brotteig

1. Zucker, Salz, Trockenmilchpulver, und Hefe zum Mehl geben und durchmischen
2. Ei mit Wasser mischen und zum Mehl geben, zu einem gleichmäßigen Teig verkneten
3. Butter in Stücken zugeben und zu einem glatten Teig verkneten

4. Teig rundwirken und 40 Minuten bei warmer Zimmertemperatur gehen lassen
5. Sobald der Teig um die Hälfte aufgegangen ist und ein mit dem Finger eingedrücktes Loch stehenbleibt:
6. Teig auf bemehlter Arbeitsplatte in eine Wurst rollen und in 5 Stücke teilen
7. Stücke nach 5 Minuten Teigruhe rundschleifen
8. Abgedeckt ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen

Zusammenbau

1. Keksteig in 5 Stücke portionieren
2. Keksteig unter Folie zu ca. 9cm rundem Fladen pressen und bis zur Verwendung kurz kaltstellen
3. Teigling mit dem Schluss nach unten mittig auf einen Keksteig auflegen, und Keksteig vorsichtig um den Teigling bis fast geschlossen nach unten kneten
4. Oberseite in Zucker wälzen und mit scharfem Messer in Melonen-Muster einschneiden
5. Brötchen abgedeckt nochmals 40 Minuten bei ~37°C gehen lassen
6. Ofen auf 170°C vorheizen
7. Brötchen für ~12 Minuten backen, bis der Keksteig goldbraun und knusprig ist
8. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten auf einem Gitter abkühlen

Tipps

- Für authentische Textur über Nacht in einer Tupper ruhen lassen

Quellen

- Cooking with Dog

