

Köstlich fluffige Milchbrötchen (Japan-Style)



1. Tangzhong (Das Mehlkochstück)

- 20 g Weizenmehl 550
- 100 g Milch 3,8%

2. Hauptteig (Die Shokupan-Basis)

- 380 g Weizenmehl 550
- 200 g Milch 3,8% Sommer: kalt / Winter: lauwarm
- 15 g Frische Hefe
- 15 g Milchpulver (optional)

- 100 g Sahne Mind. 30% Fett
- 10 g Zucker
- 7 g Salz
- 50 g Butter  Streichart, ca. 18°C

Überblick zur Herstellung



ZEITEN

- Knetzeit: 15–20 Min.
- Stockgare (1. Aufgehen): 60 Min. (Sommer) bis 120 Min. (Winter)
- Stückgare (2. Aufgehen): 45–60 Min.



TEMPERATUREN

- Backen: 170°C Umluft
- Ziel-Kerntemperatur: 94°C
- Butter-Integration: 18°C



GEWICHTE

- Portionierung: Exakt 90 g pro Teigling



MEILENSTEINE

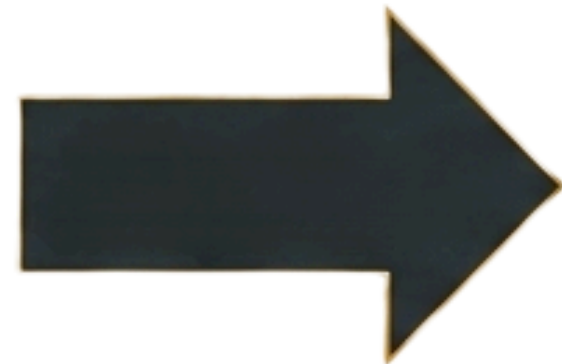
- Knet-Ziel: Bestandener Fenstertest
- Stockgare-Ziel: Volumenverdopplung
- Stückgare-Ziel: Sichtbar puffy

Tipps zur Herstellung Tangzhong



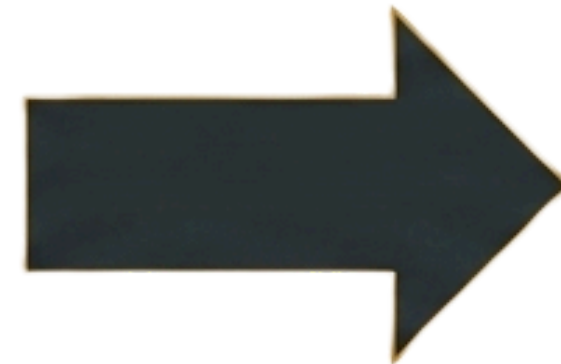
1. Mischen

20 g Mehl + 100 g
Milch im Topf
klumpenfrei verrühren.



2. Gelieren

Erhitzen, bis die
Stärke aufbricht und
eine
puddingartige Paste
entsteht.



3. Auskühlen

Das Kochstück muss
vollständig abkühlen,
bevor es mit der Hefe
im Hauptteig in
Kontakt kommt.