

Melon Pan

Japanische Milchbrötchen

Watteweicher Hefeteig unter einem mürben Keks-Mantel, der beim Backen in feine Risse aufbricht. Karamellige Zuckerkruste außen, saftige Krume innen.

ERGIBT

10 Stück

GEHZEIT

ca. 2½ Std.

BACKEN

180 °C · 14–16 Min.

ZUTATEN

Hefeteig *saftig & watteweich*

400 g	Weizenmehl Type 550
200 ml	Milch
25 g	Frischhefe
80 g	Zucker
1 + 1	Ei + Eigelb (M, zimmerwarm)
55 g	Butter, weich
6 g	Salz

Keksmasse *mürbe & knusprig*

120 g	Butter, weich
120 g	Puderzucker
2	Eigelb (Größe M)
200 g	Weizenmehl Type 550
30 g	Speisestärke — macht die Kruste zarter
1 TL	Backpulver — für die typischen Risse
1 TL	Vanilleextrakt

Extra

n. B. Kristallzucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1 HEFETEIG KNETEN

Milch, Hefe, Mehl, Zucker, Salz und Eier in die Schüssel geben. 4 Min. auf Stufe 1 mischen, dann ca. 6 Min. auf Stufe 2 kneten, bis der Teig elastisch wird. Die weiche Butter stückchenweise unterkneten und weitere 5–8 Min. intensiv kneten, bis der Teig seidig glänzt, sich vollständig vom Schüsselrand löst und den Fenstertest besteht.

2 STOCKGARE

Abgedeckt an einem warmen Ort (ca. 24 °C) 75–90 Min. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3 KEKSMASSE

Butter und Puderzucker glatt rühren, Eigelbe und Vanille kurz unterziehen. Mehl, Stärke und Backpulver sieben und zügig unterkneten — nur so kurz wie möglich. Zur Rolle formen und mind. 60 Min. kalt stellen.

4 FORMEN & MUSTER

Hefeteig in 10 Stücke à ca. 80 g teilen, straff rundwirken, 10 Min. entspannen lassen. Keksmasse in 10 Stücke à ca. 47 g teilen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie kreisrund auf 3–4 mm ausrollen. Je eine Keksplatte auf eine Hefekugel legen, sanft andrücken, Ränder leicht nach unten ziehen. Mit Teigkarte oder Messerrücken ein tiefes Rautenmuster eindrücken, Oberseite tief in Kristallzucker drücken.

5 STÜCKGARE & BACKEN

Mit Abstand auf dem Blech abgedeckt 50–60 Min. gehen lassen, bis die Brötchen deutlich „puffy“ aussehen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 14–16 Min. backen.