

# Rezept Für Selbstgemachte Burger Brötchen Burger Buns

450 g backstarkes Mehl (plus evtl. etwas mehr (Type 550))

1 Päckchen Trockenhefe

60 g Zucker

125 ml Wasser

125 ml Milch

60 g weiche Butter in Würfeln

1 Ei (Gr. M)

1,25 TL Salz

Etwas Öl für Schritt 5

1 Ei (Gr. M), verquirlt mit 1 EL Wasser und 1/2 TL Zucker

Sesam (optional oder Mohn, auch Zwiebelringe oder gar Parmesan habe ich schon gesehen)

**1** Für den Hefeteig zunächst nur 450g des Mehls, Trockenhefe sowie Zucker vermengen und in eine große Schüssel (oder die Eurer Küchenmaschine) geben.

**2** Wasser, Milch und Butter bei sehr geringer Hitzezufuhr auf dem Herd langsam lauwarm erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Das ganze sollte nicht heiß werden (das würde die Hefe kaputt machen), sondern handwarm. Wird die Mixtur aus Versehen doch zu warm, einfach kurz zum Abkühlen zur Seite stellen.

**3** Diese Mixtur nun samt Ei zur Mehlmischung geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder den Händen durchkneten, bis ein homogener Teig entsteht. Sollte er noch zu klebrig sein, einfach ca. 1-2 EL mehr vom Mehl dazu geben. Der Teig darf noch minimal klebrig sein, sollte sich aber deutlich vom Schüsselrand lösen.

**4** Nun erst das Salz dazu geben und den Teig ca. 8 weitere Minuten lang dolle weiterkneten, bis er elastisch ist.

**5** Den Teig in eine ganz leicht geölte Schüssel geben, einmal drehen, so daß auch die Oberseite etwas vom Öl abbekommt. Dann gut abgedeckt mit einem Geschirrtuch an einem warmen, zugfreien Ort ca. 1,5 Stunden lang gehen lassen. Er sollte sich voluminös verdoppeln.

**6** Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

**7** Den Teig einmal kurz sanft einboxen und abwiegen. Ihn sodann in 8 gleich schwere Teigstücke teilen, zu Kugeln formen und jeweils vier Teigkugeln auf ein Backblech geben. Eine Anleitung zum Formen der Brötchen findet Ihr als Videolink im Rezept auf dem Blog.

**8** Mit den Händen leicht flach andrücken, erneut mit Geschirrtüchern abdecken und noch mal ca. 45-60 Minuten lang gehen lassen.

**9** Unterdessen den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ei, Wasser und Zucker zum Bestreichen verquirlen.

- ⑩ Die aufgegangenen Burgerbrötchen sachte mit dem Ei bestreichen. Warum sachte? Weil sie sonst wieder zusammen fallen können. Eventuell mit Sesam (oder Röstzwiebeln oder Mohn..) bestreuen und nacheinander ca. 14-16 Minuten lang backen. Die Buns sollten schön golden gebräunt sein.
- ⑪ Aus dem Ofen holen und direkt vom Blech nehmen und warm oder abgekühlt zu eigens kreierte Lieblingsburgern werden lassen.