



GENIALE & EINFACHE BURGER BUNS / BURGER BRÖTCHEN



In diesem Rezept stelle ich euch ganz einfache, aber total geniale Burger Buns / Burger Brötchen vor, mit denen ihr leckere Hamburger zubereiten könnt.



Zubereitungszeit

60 Minuten



Back-/Kochzeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

ZUBEREITUNG

Löse die Hefe im warmen Wasser auf und verrühre sie mit dem Zucker. Decke die Hefemischung ab und lass sie etwa 15 Minuten stehen. Verrühre nun das Mehl mit der Hefemischung und den restlichen Zutaten und knete den Teig für mindestens 10 Minuten, so dass ein glatter und geschmeidiger Teig entsteht.

Fette die Arbeitsfläche und rolle den Teig darauf zu einer Kugel. Fette die Schüssel, lege den Teig hinein und lass den Teig abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen. Stich etwa 80 g schwere Teiglinge ab und forme diese jeweils zu einer glatten Kugel, indem du sie mit den Händen schleifst. Setze die Teigkugel auf ein mit Backfolie belegtes Blech und drücke sie flach. Verwende etwas Mehl, damit der Teig nicht an der Hand klebt. Decke die Teiglinge ab und lass sie erneut 15 Minuten aufgehen.

Verrühre das Eigelb mit dem Wasser und bestreiche die Teiglinge damit. Bestreue diese nach Belieben mit Sesam und backe die Burger Buns im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 15-17 Minuten. Bestreiche sie nach dem Backen sofort mit flüssiger Butter, decke sie ab und lass sie abkühlen. Nun kannst du die Burger Buns aufschneiden und nach Belieben auf den Grill legen oder auch einfrieren.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

HEFETEIG:

- 1 Hefe (Würfel)
- 200 ml Wasser (warm)
- 30 g Zucker
- 30 g Zuckerrübensirup
- 260 g Buttermilch
- 2 Eier
- 1 kg Mehl
- 4 TL Salz
- 160 g Butter (flüssig)

ZUM BESTREICHEN:

- 1 Eigelb
- 50 ml Wasser
- Sesam
- 70 g Butter (flüssig)