SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Brioche Burger Buns

Zubereitungszeit: 2 h

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Blech(e)

Gewürze & Zutaten für den Teig:

400 ml Warmes Wasser

8 Esslöffel Milch

1 Würfel frische Hefe

70 g Zucker

16 g Meersalz

100 g Weiche Butter

1000 g Weizenmehl Typ 405 oder Dinkelmehl Typ 630 oder Typ 550

2 Eier

Zum Bestreichen:

2 Eier

4 Esslöffel Milch

4 Esslöffel Wasser

Sesam schwarz oder weiß

ZUBEREITUNG

1. Wasser und Milch in eine Schüssel geben, die Hefe hineinbröckeln und Zucker einrühren. Etwa 5 Minuten ruhen lassen.

2. Mehl, Meersalz, Butter und Eier hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten – per Hand oder mit der Maschine. Sobald der Teig glatt und elastisch ist, abdecken und an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche in 10–12 Portionen à ca. 80 g teilen. Zu Kugeln formen, auf ein Blech mit Backpapier setzen und leicht flach drücken. Nochmals abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

4. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Eier, Milch und Wasser verquirlen. Die Brötchen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Auf mittlerer Schiene ca. 16–20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Tipp:

1. Die Hamburgerbrötchen schmecken frisch am besten – lassen sich aber auch hervorragend einfrieren. So hast du jederzeit fluffige Buns auf Vorrat.