

Hamburgerbrötchen / Burger Buns



• besser als gekauft •

Zutaten

10g Hefe

20g Zucker oder Honig

1 Schuss warmes Wasser

150ml Milch

45g zerlassene Butter

300g helles Mehl

1 Ei

1 TL Salz

zum Bestreichen: 1 Eigelb mit etwas Milch

Zubereitung

Milch erwärmen, Butter darin auflösen. Hefe und Zucker in dem Schuss Wasser auflösen. Mehl, Ei, Salz, Butter-Milch-Mischung zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

Den weichen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmal leicht durchkneten. Portionen für die Brötchen abstechen, rund wirken und auf den leicht gefetteten Zauberstein legen. Der Teig reicht für etwa 6-8 Burgerbrötchen. Mit der Teigunterlage abdecken und nochmal ca. 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eigelb mit 1 EL Milch verrühren. Jeden Teigling damit

bepinseln. Backzeit: etwa 15 Minuten

Auf dem Kuchengitter erkalten lassen.

Tipps:

Die Burgerbrötchen lassen sich gut einfrieren, dann bei Bedarf entnehmen und auf dem Toaster oder Grill aufknuspern.
