

Rezept

Burger-Brötchen

ZUTATEN

170 g Wasser
30 g Zucker
1 Würfel Hefe (40 g)
40 g Butter
2 Eier
450 g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630
1 TL Salz
Sesam zum Bestreuen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Arbeitszeit: ca. 25 Min.

Gesamtzeit: ca. 1 Std. 45 Min.

Portionen: 8 Stück



ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Hefe und Wasser vermischen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Danach Zucker, Butter, 1 Ei, Mehl und Salz in die Schüssel zugeben und alle Zutaten miteinander verkneten.

Teig in der Schüssel mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. In dieser Zeit ein Backblech mit Backpapier belegen.

Nach einer Stunde den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, in acht Stücke teilen, zu Kugeln formen und auf das vorbereitete Backblech setzen. Teigkugeln etwas flachdrücken. Backofen auf Ober-/Unterhitze stellen und auf 180 °C vorheizen.

1 Ei verrühren, Brötchen damit einpinseln und mit Sesam bestreuen. 15 bis 18 Minuten bei 180 °C backen.

Tipp:

Wenn du mehr Zeit einplanen kannst, dann bereite den Teig mit der Hälfte an Hefe zu und lasse den Teig mindestens zwei Stunden an einem warmen Ort gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.