

Brioche Burger-Buns

Diese fluffigen Burger-Brötchen sind ganz einfach selbst gemacht.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Burger-Buns:

125 ml Milch

125 ml Wasser

80 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

30 g Zucker

1 ½ TL Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Zum Bestreuen:

Sesam

Wie backe ich lockere Brioche Burger-Buns?:

1 Vorbereiten:

Für den Hefeteig Milch und Wasser erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig für Burger-Buns zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen.



3 Burger-Brötchen formen:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig in etwa 8 gleich große Stücke teilen. Teigstücke in den Händen zu runden Kugeln formen, auf das Backblech setzen und etwas flach drücken. Zugedeckt nochmals etwa 45 Min. gehen lassen. Nach 30 Min. Gehzeit den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

4 Burger-Brötchen backen:

Eigelb mit Milch verschlagen. Die Burger-Brötchen damit bestreichen, mit Sesam bestreuen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 15 - 20 Min.

Die Brioche Burger-Buns mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Burger-Brötchen können schon 1-2 Tage im Voraus gebacken oder auch eingefroren werden. Die Burger-Brötchen dann einfach bei angegebener Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.
- Sehr lecker ist auch Schwarzkümmel auf den Brötchen.

