

Burger-Brötchen

Einmal selbst gemacht, wird man nie wieder Burger-Brötchen kaufen wollen. Dieses Burger Brötchen Rezept ist super.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

200 ml Wasser oder Milch

80 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 Ei (Größe M)

2 EL Zucker

2 TL Salz

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)

2 EL Milch

1 EL Wasser

Wie backe ich Burger-Brötchen?:

① Hefeteig zubereiten:

Wasser oder Milch erwärmen. Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Ei, Zucker, Salz und die Wasser-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen.

② Burger-Brötchen zubereiten:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig in etwa 8 gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln zu Talern (Ø etwa 10 cm) flach drücken und auf das Backblech legen. Zugedeckt etwa 45 Min. gehen lassen. Nach 30 Min. Gehzeit den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Ei mit Milch und Wasser verschlagen. Die Burger-Brötchen damit bestreichen, dann backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: 15 - 20 Min.

Burger-Brötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit frischer Hefe den Hefeteig mit 2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe zubereiten.
- 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.
- Zusätzlich können die Burger-Brötchen noch mit etwas Sesam bestreut werden.

