Rezept

Burgerbrötchen

Ein Rezept von Burgerbrötchen, am 27.04.2024

Zutaten

200 g	Buttermilch (für vegane Brötchen Sojamilch verwenden)
	Mehl zum Arbeiten
1 EL	Sesamsamen (nach Belieben)
¼ Würfel	Hefe (10 g)
320 g	Mehl
1 gestrichener TL	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Buttermilch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auf lösen. Das Mehl nach und nach einrühren und alles in 3 Min. zu einem glatten Teig kneten.

2. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 2 Min. gründlich kneten. In eine bemehlte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie ab decken und 1 Std. gehen lassen.

3. Den gegangenen Teig mit den Händen 3 Min. kräftig kneten, dabei das Salz gründlich einarbeiten. Den Teig dann in vier gleich große Portionen aufteilen.

4. Eine Portion in eine Handfläche legen, die andere Hand seitlich daranlegen (wie beim Töpfern) und so lange drehen bis eine glatte Kugel entstanden ist.

5. Die Teigkugeln in eine Schale mit Sesamsamen drücken und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech weitere 2 Std. unter Folie gehen lassen.

6. Brötchen in den auf 220° vorgeheizten Backofen (Mitte) geben. 100 ml Wasser auf den Backofenboden gießen, Tür schließen und die Brötchen 13 Min. backen.