Rezept

Ofenfrische Burger Buns

Ein Rezept von Ofenfrische Burger Buns, am 01.05.2024

Zutaten

500 g	Mehl (Type 550)
2 EL	Zucker
1/4 Würfel	Hefe (ca. 10 g)
3 EL	weiche Butter
	Backpapier
1 TL	Salz
1/4 l	Milch
2	Eier (Größe M)
1 EL	helle Sesamsamen
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz und 1 EL Zucker in einer Schüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch lauwarm erhitzen und den übrigen Zucker unterrühren, Hefe in die Milch bröckeln und darin auflösen. Hefemilch in die Mulde gießen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen, bis sich kleine Blasen gebildet haben.

2. Dann 1 Ei trennen und das Eiweiß beiseitestellen. Das Eigelb, das ganze Ei und die Butter zum Vorteig in die Schüssel geben. Alles mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 ½ Std. gehen lassen.

3. Anschließend ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig nochmals kräftig durchkneten und in acht gleich große Stücke teilen. Diese auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Kugeln formen und mit ausreichend Abstand auf das Blech setzen. Die Teigkugeln mit wenig Mehl bestäuben und zugedeckt weitere 45 Min. gehen lassen.

4. Knapp 15 Min. vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 200° vorheizen. Das Eiweiß mit 1 EL Wasser verquirlen und die Teigkugeln damit bestreichen, Sesam daraufstreuen. Burger Buns im heißen Ofen (2. Schiene von unten) in ca. 15 Min. goldbraun backen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.