

Rezept

Brioche-Burger-Buns

Ein Rezept von Brioche-Burger-Buns, am 01.03.2024

Zutaten

50 g Butter	21 g frische Hefe (½ Würfel)
2 Eier (M)	20 g Rohrohrzucker
350 ml lauwarme Milch	300 g Vollkorn-Dinkelmehl
275 g Weizenmehl (Type 550)	Salz
4 EL Sesam	

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 8 g F, 8 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Butter schmelzen, Hefe zerbröseln. Butter, Hefe, 1 Ei und Zucker in die Milch rühren und ca. 5 Min. ruhen lassen. Beide Mehlsorten und 1 ½ TL Salz in der Schüssel der Küchenmaschine mit Knethaken mischen. Die Hefemilch zugießen und alles in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie oder einem Geschirrtuch abdecken und den Teig ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in 12 Stücke teilen. Diese rund rollen und mit etwas Abstand auf die Bleche setzen. Die Brötchen abdecken und nochmals ca. 45 Min. gehen lassen.
3. Den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen. Das restliche Ei verquirlen. Die Brötchen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im Ofen (oben und unten) in 20-22 Min. hellbraun backen. Auf einen Rost setzen, mit einem Geschirrtuch abdecken und auskühlen lassen.