

Rezept

# Orientalische Burgerbrötchen

Ein Rezept von Orientalische Burgerbrötchen, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>60 g</b> Butter	<b>220 ml</b> Milch
<b>1</b> Ei (M)	<b>650 g</b> Weizenmehl (Type 405)
<b>1 Pck.</b> Trockenhefe	<b>1 ½ TL</b> Salz
<b>2 EL</b> Zucker	<b>1 - 2 TL</b> scharfes Currypulver
<b>1</b> Eigelb (M)	schwarze Sesamseed zum Bestreuen (aus dem Asia- oder türkischen Lebensmittelladen)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter schmelzen lassen. Geschmolzene Butter, 200 ml Milch und 175 ml Wasser verrühren. Butter-Milch-Mischung, Ei, Mehl, Hefe, Salz, Zucker und Currypulver in der Küchenmaschine mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig nochmals kurz von Hand durchkneten, dann in 12 Portionen teilen. Diese rund wirken und leicht flach drücken. Auf die Bleche setzen und abgedeckt 40 Min. gehen lassen.
3. Backofen auf 180° (Umluft empfehlenswert) vorheizen. Eigelb und restliche Milch verquirlen, die Brötchen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Beide Bleche in den Ofen schieben und die Brötchen in 20 - 25 Min. goldgelb backen. Dabei die Bleche einmal tauschen. Die Brötchen auf einem Rost abkühlen lassen.