

LAIB & SEELE

Burger Brötchen

Burger Buns, Baking mould
Moules pour pains à burger
Teglia per burger bun
Molde para panes de hamburguesa

Art.-Nr. 210 387

RBY
BIRKMANN

Burger Buns (ergeben 4 Stück)

Um die leckeren Burger Buns zubereiten zu können, benötigen Sie:

175 ml Milch, 15 g frische Hefe (oder 7 g Trockenhefe), 1 Eigelb (Größe M), 1 TL Salz, 1 EL Zucker, 30 ml Speiseöl, 320 g Weizenmehl

Zum Bestreichen: 5 EL Milch, 1/4 TL Puderzucker, 1 – 2 EL Sesamsaat

Für den Hefeteig sollten alle Zutaten zimmerwarm sein!

Milch in eine Rührschüssel geben. Hefe, Eigelb, Salz, Zucker und Öl hinzufügen und verrühren. Das Mehl zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe in ca. 4 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig in 4 gleichgroße Stücke teilen, flach drücken und zu glatten, runden Kugeln formen (den Teig hierbei nicht zu sehr kneten).

Die Teigkugeln in die Form setzen und flach drücken. Milch mit Puderzucker verrühren, die Teigstücke damit bestreichen* und diese nochmals ca. 60 Minuten gehen lassen.

Vor Ablauf der Gehzeit den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 170 °C) vorheizen.

Die Burger Buns nochmals mit der gezuckerten Milch bestreichen, mit Sesam bestreuen und auf der mittleren Schiene des Rosts ca. 12 – 15 Minuten goldbraun backen.

Dann kurz in der Form abkühlen lassen und auf einem Auskühlgitter* abkühlen lassen.

Vollkorn Burger Buns (ergeben 4 Stück)

Um die leckeren Burger Buns zubereiten zu können, benötigen Sie:

15 g frische Hefe (oder 1 Pck. Trockenhefe), 1 1/2 EL Milch, 1 EL Zucker, 1 1/2 EL Butter, 120 ml Wasser, 1 Ei (Größe M), 1 1/2 TL Salz, 120 g Roggenvollkornmehl, 80 g Dinkelmehl, 1 Eiweiß (Größe M, 1 – 2 EL Sesamsaat zum Bestreuen, geschmacksneutrales Öl zum Fetten der Form

Für den Hefeteig sollten alle Zutaten zimmerwarm sein!

Die Hefe mit Milch und Zucker verrühren und ca. 5 – 10 Minuten gehen lassen.

Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen.

Wasser, Ei, Salz und die beiden Mehlsorten hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes vermengen. Geschmolzene Butter hinzufügen und alles weitere 5 – 6 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Diesen abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 15 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 4 gleichgroße Stücke teilen und zu Kugeln formen. Die Form dünn mit einem Pinsel* fetten, die Teigstücke hineingeben und in der Form erneut ca. 60 Minuten gehen lassen.

Vor Ablauf der Gehzeit den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 200 °C) vorheizen.

Das Eiweiß leicht aufschlagen, die Teigstücke damit bestreichen* und mit Sesam bestreuen.

Die Burger Buns auf der mittleren Schiene des Kuchenrosts ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Dann kurz in der Form abkühlen lassen und auf einem Auskühlgitter* abkühlen lassen.

Tipp: Die Burger Buns frisch verwenden oder einfrieren.