



Die perfekten Hamburgerbrötchen

Brioche Burger Buns



Portionen

12 HAMBURGERBRÖTCHEN

Vorbereitung

60 MINUTEN

Kochzeit

15 MINUTEN

Wartezeit

60 MINUTEN

Zutaten

- 200 ml Wasser (warm)
- 4 EL Milch
- 1 Würfel Hefe (frisch)
- 35 g Zucker
- 8 g Salz
- 80 g Butter (z.B. Kerrygold)
- 500 g Mehl (Typ 550)
- 1 Ei

zusätzlich:

- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 2 EL Wasser
- Sesam

Anleitungen

1. Zuerst gibt man das warme Wasser und die Milch in eine Schüssel, mischt den Zucker unter und bröseln den Hefewürfel hinein. Das Ganze lässt man jetzt 5 Minuten stehen.

2. Anschliessend gibt man die restlichen Zutaten des Teiges hinzu: Mehl, Salz, ein Ei und die weiche (oder flüssige) Butter und verknetet alles zu einem geschmeidigen Teig. Den Teig lässt man jetzt abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen.

3. Nach dieser Stunde formt man aus dem Teig die Buns. Man nimmt ca. 80 Gramm Teig pro Bun. Die Teigmenge reicht für etwa 11-12 Hamburgerbrötchen. Man rollt den Teig in den Handinnenflächen zu einer gleichmäßigen runden Kugel und presst diese dann auf einem mit Backpapier belegtem Backblech zu einer flachen Scheibe mit ca. 8-9 cm Durchmesser. Bei dem Formen der flachen Scheiben sollte man sich ein wenig Mühe geben, denn je gleichmäßiger man hier die Teigscheiben formt, desto besser wird das fertige Bun.

4. Die Teiglinge müssen jetzt nochmal eine Stunde gehen. Das ist besonders wichtig, denn sonst bekommt man keine fluffigen Buns. In der Zwischenzeit verquirlt man ein Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch. Nachdem die Buns eine Stunde gegangen sind, werden sie mit dem verquirlten Ei bestrichen. Das sorgt später für einen schönen Glanz auf den Brötchen. Wichtig ist, dass die Milch-Wasser-Ei-Mischung nicht zu kalt ist, denn sonst fällt das Bun zusammen. Optional bestreut man die Buns jetzt noch mit Sesam.

5. Jetzt gibt man die Buns in den auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen und lässt sie etwa 16-20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.