

BURGER BUNS / BRÖTCHEN FÜR HAMBURGER

Posted on 4. Oktober 2016



Mit diesem Rezept für könnt ihr schnell und einfach tolle Burger Buns zaubern, sie schmecken sehr lecker und werden schön zart und locker.

Ob klassisch mit Patties oder auch mit Pulled Pork, wir lieben alle Varianten...



Uns schmecken diese Burger Buns aber nicht nur als Grundlage für die verschiedensten Burger - Varianten, sondern auch als Sandwichbrötchen oder einfach zum Grillen. Sie sind einfach zu backen und werden so schön weich und locker - einfach lecker.

Außerdem könnt ihr mit diesem Grundrezept ganz einfach eure Lieblingsvariante zaubern. Probiert verschiedene Kräuter und Gewürze aus, die ihr mit in den Teig einarbeitet oder auch oben drauf streut vor dem Backen. Eine leckere Variante ist es, getrocknete Tomaten und Olive am Ende der Knet-Zeit einzuarbeiten, das schmeckt uns sehr gut als Beilage zum Grillen oder für mediterrane Burger-Variationen.

Eurer Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt, diese leckeren Burger Buns sind wirklich sehr wandelbar und ihr könnt damit ganz einfach euren Lieblings-Burger zaubern.

Inzwischen habe ich dieses Rezept nochmal leicht überarbeitet. Es hat sich nicht viel verändert, aber ich habe es hier und da nochmal etwas optimiert.

Übrigens lassen sich diese Burger Buns auch wunderbar einfrieren und dann kurz wieder aufbacken. Sie schmecken dann wie frisch...so könnt ihr euch dann im wahrsten Sinne des Wortes schnell Fast Food auf den Tisch zaubern und ihr wisst dann was drin ist...



Zutaten:

- 600g Weizenmehl Type 550
- 1/2 Würfel Hefe (frisch) oder 10g (siehe Tipp)
- 300 ml lauwarme Buttermilch(*) (alternativ Wasser)
- 15g Zucker oder flüssiges Malz
- 30g geschmacksneutrales Öl, z.B. Rapsöl

- 1 Ei (Gr. M)
- 1 Eiklar(Gr. M)
- 1-1,5 TL Salz
- 1 TL (5g) Backmalz (optional)
- 1 Eigelb
- ca. 1 El Wasser
- Sesam zum bestreuen

(*) Das natürliche Lecithin der Buttermilch macht den Teig schön zart und fluffig.



Malzsirup aus dem Bio-Laden

Zubereitung:

- Die Hefe, die lauwarme Buttermilch sowie den Zucker in eine Rührschüssel / Mixtopf geben und verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat (Thermomix 2 Min./37°C / Stufe 2).
- Das Mehl, Öl, das Ei sowie das Eiklar und Salz dazugeben und alles miteinander 8-10 Minuten verkneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst (Thermomix 7 Min./Teigknetstufe).
- Abgedeckt ca. 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
- Den leicht klebrigen Teig auf eine leicht mit Mehl bestäubte Teigunterlage/ Arbeitsfläche geben und in 8 bis 10 gleich große Teile aufteilen.

- Die Teiglinge mehrmals falten, zu Kugeln formen und rund schleifen.
- Die Teiglinge auf einen Zauberstein oder ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt ca. 30 - 40 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
- Das Eigelb mit dem Wasser verrühren, die Teiglinge vorsichtig damit einstreichen und mit Sesam bestreuen.
- Das Blech in den kalten Ofen schieben und ca. 30 Min bei 200°C Ober-Unter-Hitze (180°C Heißluft) goldbraun backen. Gerne zu Backbeginn etwas Wasser in den Ofen sprühen.
- Wenn die Burger-Brötchen fertig sind, auf einem Abkühlgitter abkühlen lassen und dabei mit einem Küchenhandtuch abdecken.

- Tipp:

- Bei einem **Hefeanteil von 10g** reduzieren lasst ihr den Teig zuerst abgedeckt in einer geölten Schüssel für 2 Stunden an einem warmen Ort gehen und verfährt dann weiter, wie im Rezept beschrieben.



♥ Viel Spaß beim Nachmachen! ♥