

# LAUGEN BURGER BUNS (BRIOCHE BURGER BUNS)

*Posted on 18. März 2019*



Wer liebt ebenfalls selbstgemachte Burger? Natürlich sind für einen guten Burger selbstgemachte Burger Buns ein MUSS! Deshalb habe ich heute für euch ganz besonders leckere Burger Brötchen mitgebracht: Laugen Burger Buns. Sehr locker und soft, im Prinzip schon flauschig und durch das Tauchen in Natronlauge ganz besonders lecker...





Laugengebäck erfreut sich bei uns sehr großer Beliebtheit, genauso wie selbstgemachte Burger aller Art. Warum nicht einfach mal kombinieren? Aber zu einem gutem Burger gehört das perfekte Burgerbrötchen. Es darf weder zu weich, noch zu fest sein. Die Krume darf nicht zu schnell durchweichen oder sogar matschig werden. Beim Anrösten darf der Bun auch nicht gleich zerbröseln. Hohe Ansprüche, die nicht immer einfach mit einer besonders lockeren und wattigen Krume zu vereinen sind. Diese Laugen Burger Buns haben außerdem einen leckeren, fein-aromatischen Geschmack – aber neutral genug, um dem Belag nicht die Show zu stehlen. Denn der Belag ist und bleibt natürlich der Star.

Diese Burger Brötchen lassen sich übrigens auch hervorragend auf Vorrat backen und danach wunderbar einfrieren. Bei Bedarf einfach wieder auftauen und an den Schnittflächen kurz anrösten. So schmecken sie wie frisch gebacken. Auf eine sonst übliche Eistreiche habe ich hier verzichtet. Denn der Sesam hält nach dem Laugen auf den noch feuchten Buns ganz prima. Und außerdem besteht dann die große Gefahr, dass die Buns beim Backen sehr flott eine ziemlich dunkle Farbe bekommen.

Das Rezept kommt mit einer minimalen Menge an Hefe aus- gerade mal 0,5 g! Haupttriebmittel ist hier der italienische Sauerteig [Lievito Madre](#). Und wer auf das Krümelchen industrielle Hefe auch noch verzichten möchte, ersetzt das Wasser im Vorteig einfach durch aktives [Hefewasser](#).

So...nun ist eure Nachbackliste wahrscheinlich schon wieder ein Stückchen länger geworden. Aber was soll's...was muss das muss. Und falls ihr auch noch auf der Suche nach klassischen Hamburger Brötchen seid, kann ich euch auch noch diese klassischen [Burger Buns](#) ans Herz legen. Viel Spaß beim Nachbacken!

## Zutaten für die Laugen Burger Buns

(für 10 Stück)

### Vorteig:

- 100 g Wasser (oder [aktives Hefewasser](#), dann Hefe weglassen)
- 0,5 g frische Hefe
- 100 g Weizenmehl Type 550

### Hauptteig:

- 330 g Weizenmehl Type 550
- 100 g [Lievito Madre](#), aufgefrischt (bei Bedarf vorher 2x auffrischen)
- 100 g Milch
- 2 Eier (Gr. M)/ 100 g Vollei

- 5 g [Backmalz aktiv](#) (notfalls weglassen)
- 15 g [Gerstenmalzsirup – inaktiv](#) (alternativ Rübensirup oder Vollrohrzucker)
- 10 g Zucker
- 80 g Butter (kalt in Stücken)
- 10 g Salz
- Bei Bedarf zusätzlich ca. 20 g Wasser

### **zusätzlich**

- [Brezel Lauge](#)
- Sesam

## **Zubereitung**

### **Vorteig**

1. Ca. 12 Stunden vor der Teigzubereitung die Zutaten für den Vorteig gründlich miteinander vermischen.
2. Abgedeckt bei Zimmertemperatur (20-22°C) reifen lassen. (Mit [Hefewasser](#) 12-16 Stunden.)

### **Hauptteig**

1. Vorteig und alle weiteren Zutaten, außer Butter und Salz, hinzufügen und 3-4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit in der Küchenmaschine vermischen. Danach für mindestens 12-15 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig auskneten.
2. Butter und Salz erst zum Ende der Knetzeit portionsweise hinzufügen und bei Bedarf noch etwas Wasser (ca. 20 g) mit einkneten lassen.
3. Für etwa 3 Stunden an einem warmen Ort (25-27°C) gehen lassen. Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt, besser verdreifacht haben. Während der Gehzeit zweimal dehnen und falten ([stretch & fold](#)), nach je etwa 45 und 90 Minuten.
4. Danach 10 Teiglinge abstechen und [rund wirken](#).

5. Für 60 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur (20-22°C) ruhen lassen (bis zur Vollgare Fingerdrucktest machen s.u.). Für weitere 60 Minuten unbedeckt in den Kühlschrank geben. Ein leichtes verhauten ist dabei gewünscht.
6. In dieser Zeit kann die Brezellaug (4%ig) gerichtet werden, sie sollte beim Laugen ca. 30-40°C warm sein.
7. Den Ofen rechtzeitig auf 220°C Ober-Unter-Hitze vorheizen. (oder 200°C Heißluft)
8. Die Teiglinge in die Lauge tauchen, etwas abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. (Möglichst mit Handschuhen und Schutzbrille arbeiten!) Alternativ die Teiglinge einfach mit Lauge bestreichen.
9. Solange die Teiglinge noch leicht feucht sind von der Lauge, können sie mit Sesam bestreut werden.
10. Teiglinge in den vorgeheizten Ofen geben - ohne Schwaden. Nach 5 Minuten die Ofentür einmal weit öffnen, um die entstandene Feuchtigkeit abzulassen. Die Backzeit beträgt ca. 16-18 Minuten.
11. Nach dem Backen mit ein wenig Wasser absprühen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

## ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®

### Vorteig

1. Ca. 12 Stunden vor der Teigzubereitung die Zutaten für den Vorteig gründlich miteinander vermischen.
2. Abgedeckt bei Zimmertemperatur (20-22°C) reifen lassen. (Mit [Hefewasser](#) etwa 12-16 Stunden.)

### Hauptteig

1. Lievito Madre und Milch in den Mixtopf geben, für 3 Min./ Stufe 3 mischen.
2. Vorteig und alle weiteren Zutaten, außer Butter und Salz, hinzufügen, 5 Min./ Teigknetstufe.
3. Für 2 Min./ Teigknetstufe weiterkneten, dabei Butter und Salz durch die Deckelöffnung hinzufügen und bei Bedarf noch etwas Wasser (ca. 20 g).
4. Für etwa 3 Stunden an einem warmen Ort (25-27°C) gehen lassen. Der Teig sollte sich dabei

mindestens verdoppelt, besser verdreifacht haben. Während der Gehzeit zweimal dehnen und falten ([stretch & fold](#)), nach je etwa 45 und 90 Minuten.

5. Danach 10 Teiglinge abstechen und [rund wirken](#).
6. Für 60 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur (20-22°C) ruhen lassen (bis zur Vollgare Fingerdrucktest machen s.u.). Für weitere 60 Minuten unbedeckt in den Kühlschrank geben. Ein leichtes verhauten ist dabei gewünscht.
7. In dieser Zeit kann die Brezellaug (4%ig) gerichtet werden, sie sollte beim Laugen ca. 30-40°C warm sein.
8. Den Ofen rechtzeitig auf 220°C Ober-Unter-Hitze vorheizen (oder 200°C Heißluft).
9. Die Teiglinge in die Lauge tauchen, etwas abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. (Möglichst mit Handschuhen und Schutzbrille arbeiten!) Alternativ die Teiglinge einfach mit Lauge bestreichen.
10. Solange die Teiglinge noch leicht feucht sind von der Lauge, können sie mit Sesam bestreut werden.
11. Teiglinge in den vorgeheizten Ofen geben - ohne Schwaden. Nach 5 Minuten die Ofentür einmal weit öffnen, um die entstandene Feuchtigkeit abzulassen. Die Backzeit beträgt ca. 16-18 Minuten.
12. Nach dem Backen mit ein wenig Wasser absprühen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.









**FINGERDRUCKTEST:**

1. Dabei drückt man mit einem leicht bemehlten oder angefeuchteten Finger leicht in den Teigling.
2. Untergare: Federt der Teig in der entstandenen Delle sofort wieder zurück, muss er noch gehen.
3. Knappe Gare: Füllt sie sich langsam wieder auf, könnte nun schon gebacken werden. Der Ofentrieb wird dann ziemlich kräftig sein. Das Brot oder die Brötchen werden relativ stark aufreißen und somit einen schönen Ausbund entwickeln. (Ein paar Minuten Gehzeit könnt ihr eurem Teigling aber ruhig noch geben.)
4. Vollgare: Bleibt die Delle jedoch schon eingedrückt, sollte spätestens jetzt (sofort) gebacken werden!