

Burger-Brötchen selber machen

Zutaten für 4 Stück

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 150 ml Milch
- 25 g Butter
- 10 g frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- ½ TL Salz



Zum Bestreichen:

- 2 EL Milch
- Sesam (nach Belieben)

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

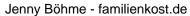
Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Ruhezeit: 1,5 Stunden

Zubereitung:

- 1. Gib die Milch mit der Butter und der Hefe in einen Topf. Erwärme sie handwarm, bis die Butter geschmolzen ist.
- 2. Mische das Mehl mit Zucker und Salz. Gieße die Hefemilch dazu.
- 3. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Lasse den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen, bis er sich verdoppelt hat.
- 4. Teile den Teig in vier gleiche Teile und forme sie rund. Belege ein Blech mit Backpapier. Lege die runden Brötchen darauf und drücke sie zu flachen ca. 2 cm dicken Fladen. Decke das Backblech mit einem Küchentuch ab und lass die Hamburgerbrötchen 30 Minuten ruhen.
- 5. Heize den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vor.

Ein Rezept von Familienkost ®





- 6. Bestreiche die Teiglinge mit Milch. Bestreue sie nach Belieben mit Sesam.
- 7. Backe die Burger Buns für ca. 15 Minuten goldgelb.
- 8. Decke die fertig gebackenen Buns mit einem sauberen Küchentuch ab und lass sie darunter abkühlen.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.