

Classic Buns

Burgerbrötchen sollten schön weich sein und den Geschmack der Pattys voll zur Geltung bringen. Nach Belieben kann man sie vor dem Backen mit Sesam oder Mohn bestreuen.

Zutaten

Für 10 Buns

- 550 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 325 ml lauwarmes Wasser
- 15 g Honig
- 10 g Glucose
- 40 g Pflanzenöl
- 1 mittelgroßes Ei

Außerdem

- 1 Eigelb
- 20 ml Wasser

Nach Belieben

- weiße Sesamsamen
- schwarze Sesamsamen
- Mohnsamen

Zubereitung

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen und Honig, Glucose, Öl und Ei hinzufügen. Gut verquirlen und die Flüssigkeit Mehlmischung geben. Dann alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig 30 Minuten mit Frischhaltefolie abgedeckt gehen lassen. Anschließend erneut durchkneten und in 100-Gramm-Portionen teilen. Jedes Teigstück rund wirken und auf ein gefettetes Backblech geben. Abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft) vorheizen. Die Buns mit dem mit Wasser verquirlten Eigelb einstreichen und mit Sesam oder einem anderen Topping nach Belieben bestreuen. Die Buns 6 Minuten im Ofen backen. Das Backblech um 180 Grad drehen und die Buns in weiteren 6 Minuten fertig backen. Sobald die Buns aus dem Ofen kommen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und darunter auskühlen lassen, dadurch werden sie schön weich.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:

https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:grillen:classic_buns

Last update: **10.12.2024 07:52**

