

Premium Burger Buns für „NFL Season Kickoff Burger“

Hier die Anleitung für alle, die Burger Brötchen lieber selbst machen statt kaufen

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

- 240 ml Vollmilch
- 380 g Mehl Type 550
- 40 g Rohrzucker
- 1/2 Würfel (ca. 20 g) frische Hefe

- 1 Eigelb vom freilaufenden Huhn
- 35g weiche Butter
- Prise Meersalz
- 2 EL Wasser
- 1 EL Eiweiß



ZUBEREITUNG

Die Milch in einen Topf geben und leicht erhitzen (ca. 45 Grad) und anschließend in eine Schüssel geben. 1 EL Zucker und 1 EL Mehl hineingeben und die Hefe reinbröseln. Das Milch & Hefe Gemisch 10 Minuten stehen lassen, bis sich Blasen bilden.

Das Eigelb und den restlichen Zucker zusammen verrühren. Das restliche Mehl, die Butter sowie das Salz zusammen verkneten.

Das Milch & Hefe Gemisch nach und nach zu dem Mehl-Butter-Salz Gemisch geben und verrühren, z.B. in einer Küchenmaschine mit einem Teighacken. 1 EL Wasser hinzugeben und alles - idealerweise mit einer Küchenmaschine - gut 15 Minuten kneten lassen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Von außen nach innen „falten“. Der Teig darf ruhig klebrig sein. Nun den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Rolle ausrollen und in 6 gleich große Stücke schneiden. Die Stücke nochmals „falten“ und anschließend zu Kugeln formen. **Wichtig!** Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech im Abstand von mindestens 5 cm legen und nochmal **abgedeckt** ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Ofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Bevor die Teiglinge in den Ofen kommen, die Brötchen mit einer Eiweiß / Wasser (1 EL + 1 EL) und einer Prise Salz Mischung bepinseln. Darauf achten, dass die gesamte Oberfläche bestrichen ist.

Je nach Wunsch, können verschiedene Toppings für die Buns verwendet werden (wie etwa Sesam). 15-20 Minuten backen, je nach gewünschter Bräunung und Ofenleistung. Aus dem Ofen rausnehmen und mit einem abgedeckten Tuch auskühlen lassen.