Burger-Brötchen

Weich. Aromatisch. Fluffig. Brioche-Brötchen sind das perfekte Bett für Burger, Pulled Pork & Co. Dein Bäcker bietet keine Burger-Brötchen an, du möchtest die Größe deiner Burger Buns selber bestellen oder den Geschmack mit Gewürzen und Kräutern verfeinern? Dann back dir deine Brioche Burger Buns das nächste Mal doch einfach selbst.



Burger-Brötchen | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (8 kleine Burger Buns): 360 Gramm Weizenmehl | 145 Milliliter Vollmilch + 1 Esslöffel zum Bestreichen | 2 Teelöffel Trockenhefe | 1 Teelöffel Salz | 4 Esslöffel Zucker | 2 Eier | 1 Eigelb | 45 Gramm Butter



Burger-Brötchen | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (4,5 Stunden): 1. Zwei Esslöffel Mehl, mit zwei Esslöffeln Wasser und vier Esslöffeln Vollmilch vermischen und in einem Topf erhitzen, bis eine klebrige Masse entsteht. Diese bei Seite stellen. 2. Restliches Mehl (bis auf einen Teelöffel), Trockenhefe mit Salz und Zucker vermischen. 3. Milch leicht erwärmen. 4. Milch, ein Ei und ein Eigelb in den Teig einarbeiten (dies kann einige Zeit dauern). 5. Dann stückchenweise die Butter in die Masse einarbeiten. 6. Teig an einem warmen Ort abgedeckt zwei Stunden gehen lassen. 7. Teig in acht Stücke teilen, zu Burgerbrötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt nochmals zwei Stunden gehen. 8. Ei mit einem Esslöffel Milch vermengen und die Buns damit bestreichen. 9. Burger Brötchen bei 180° für zwanzig Minuten backen.

Jetzt noch mehr Brot & Kleingebäck Rezepte oder weitere amerikanische Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 251 Kalorien | 8 Gramm Fett | 40,6 Gramm Kohlenhydrate | 11 Gramm Eiweiß