

DIE BESTEN BRIOCHE BURGER BUNS

Vorbereitungszeit: 20 Min. | Stockgare Kühlschrank:
10-24 Std. | Stückgare: 60 Min. | Backzeit: 12-15 Min. |
9 Burgerbrötchen



Diese selbstgebackenen Brioche Burger Buns sind ein absoluter Traum. Sie duften herrlich, schmecken

wunderbar, sind fluffig und auch noch einfach herzustellen. Ihr werdet nie wieder gekaufte Burgerbrötchen verwenden wollen. Unbedingt ausprobieren!

Schritt 1

Milch, Hefe, Zucker, Salz, Mehl, Eier und Butter in eine Rührschüssel füllen. Mithilfe einer Knetmaschine 3 Minuten auf Stufe 1 mischen, danach auf Stufe 2 für 20-25 Minuten kneten. Zwischendurch mit einer Teigkarte den Teig runterkratzen.

Schritt 2

Eine Schüssel leicht mit Oliven- oder Rapsöl einölen und den Teig hineingeben. Teig etwas zusammenfalten und die Dose verschließen. Anschließend in den Kühlschrank stellen und bei 5-6 °C für 10-24 Stunden gehenlassen.

Schritt 3

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und Teig auf die Arbeitsfläche geben. Teiglinge á 100 Gramm abtrennen und rundschleifen. Der Teig wird unter Spannung nach oben gezogen und in die Mitte gedrückt, bis eine runde Form entsteht. Anschließend umdrehen und mithilfe des Daumens und Handballens rundschleifen. Teiglinge mit einem Geschirrtuch abdecken und 15 Minuten ruhenlassen.

Schritt 4

Teiglinge mit der Hand etwas flach drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eine Schale mit heißem Wasser unten in den ausgeschalteten Ofen stellen und die Buns auf mittlerer Schiene im geschlossenen Ofen für 45 Minuten ruhenlassen. Burger Buns aus dem Ofen nehmen und Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 5

Währenddessen die Eistreiche vorbereiten. 1 Ei und 1 EL Milch in eine kleine Schüssel geben und mit einem Pürierstab vermischen. Burger Buns mit der Eistreiche rundum einpinseln und etwas weißen und schwarzen Sesam drüberstreuen. Zuletzt auf mittlerer Schiene für 12-15 Minuten im Ofen backen. Anschließend abkühlen lassen. Fertig sind die wunderbaren Burger Buns. Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Der Teig sollte nicht kälter als 5-6 °C im Kühlschrank stehen, da sich ansonsten die Hefe nicht entfaltet.

Der Teig wird etwas plattgedrückt, damit die Brötchen nicht zu schmal werden.

Wird kein heißes Wasser in den Ofen gestellt, müssen die Burger Buns luftdicht mit Folie oder einem umgedrehten Blech abgedeckt werden, damit sie nicht austrocknen.

Die Burger Buns lassen sich sehr gut einfrieren und somit auf Vorrat vorbereiten.

Zutaten für 9 Burgerbrötchen:

- 225 g Milch (kalt)
- 10 g frische Hefe (oder 3-4 g trockene Hefe)
- 25 g Zucker

- 10 g Salz
- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 2 Eier (Größe M)
- 40 g Butter (kalt)
- etwas weiße und schwarze Sesamkörner (optional)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 37

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*:](#)