



Burgerbrötchen/ Burgerbuns (Grundrezept)

(ca. 6 große Buns)

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 8 g Hefe
- 250 ml Wasser (lauwarm)
- 8 g Salz
- 1 Eigelb

Zubereitung:

Mehl, Hefe, Wasser und Salz in einer Rührschüssel vermengen. 5 Minuten mit dem Knethaken auf kleiner Stufe kneten, dann die Geschwindigkeit nach und nach erhöhen und 8-10 Minuten weiterkneten. Dabei eventuell weitere Zutaten einarbeiten.

Aus dem Teig 6 Brötchen formen und mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier vorbereitetes Backblech legen. Das Eigelb mit etwas Milch oder Wasser verdünnen und die Brötchen damit bepinseln. Wenn gewünscht, die Brötchen mit Körner (Topping) bestreuen. 30-45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Backofen auf 210° C vorheizen und eine kleine Schale mit Wasser in den Ofen stellen.

Die Brötchen 15-20 Minuten backen. Vor dem Aufschneiden die Brötchen auskühlen lassen.

Tipp: Der Teig lässt sich vielfältig mit optionalen Zutaten, wie z.B. mit kleingeschnittenen getrockneten Tomaten, kleingeschnittenen Olive, Kräutern (frisch oder trocken), Röstzwiebeln, weiteren Gewürzen (Curry, Paprika o.ä.) abwandeln und variieren.

Tipp: Die Burgerbrötchen vor dem Belegen kurz in einer „trockenen“ Pfanne toasten! So schmecken diese besonders frisch und lecker...