

Königleche Burger Buns



Quelle

Erfahrungen

Ein Eiweiß mit etwas Wasser vermengen und die Brötchen bepinseln, bevor sie in den Ofen kommen. Das gibt ein richtig schönes glänzendes Brötchen.

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
1 Tasse	Milch	
1/2 Tasse	Wasser	
1/4 Tasse	Butter	
2 Tassen	Weizenmehl	405 glatt
1 ½ Tassen Mehl, ca.		
1 Tüte	Trokenhefe	
1/2 TL	Zucker	
1/2 TL	Salz	
1 stk	Ei	
Mehl Für die arbeitsfläche		

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	

	Zeit in minuten (Stunden)
Gehzeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1

In einem kleinen Topf Milch, Wasser und Butter vermengen und auf ca. 50 °C erwärmen.

Schritt 2

In einer großen Schüssel 2 Tassen Mehl mit Zucker, Salz und Trockenhefe vermischen und langsam die warme Flüssigkeit einrühren. Dann das Ei dazu schlagen und wieder gut vermischen. Das restliche Mehl immer halbe tassenweise dazu mengen und kneten.

Schritt 3

Wenn der Teig einigermaßen konsistent ist, auf einer leicht gemehlten und glatten Oberfläche gut durchkneten.

Schritt 4

Danach den Teig in etwa 12 gleich große Stücke zerteilen, in die gewünschte Form bringen und auf ein gefettetes Backblech oder Backpapier legen. Danach zudecken und etwa 30 Minuten rasten lassen.

Schritt 5

Bei vorgeheizten 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Heißluft) etwa 10 - 12 Minuten, oder bis sie goldbraun sind, backen.

Revision #3

Created 29 May 2024 13:26:04 by Andre

Updated 29 May 2024 13:31:47 by Andre