



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

SELBSTGEMACHTE BURGER-BUNS



HAUPTZUTAT

Getreide

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde
+ 2 Stunden für
Teiggärung

PORTIONEN

12 Mini-Burger-Buns

ZUTATEN

- 20 g frische Hefe
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 2 Eier
- 40 g zerlassene Butter
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 500 g Mehl, Type 550
- 1-2 EL weiße Sesamsamen zum Bestreuen

Sonstiges:

- Fett/Öl zum Fetten der Muffinform
- Muffinform

ZUBEREITUNG

- 1) Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Eigelb vom Eiweiß trennen und 2 EL Eiklar zum Bestreichen der Brötchen beiseitestellen.
- 2) Restliches Eiklar und –gelb verquirlen. Hefewasser, Butter, verquirlte Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen, dann das Mehl einarbeiten. Sobald sich die Bestandteile verbinden zuerst in der Schüssel, dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem weichen und geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in eine saubere Schüssel geben und zugedeckt rund 1 bis 1½ Stunden auf das doppelte Volumen gehen lassen.
- 3) Den Teig nach dem Gehen lassen nochmals kurz kneten und in 12 Portionen teilen. Die Teiglinge
- 4) zu glatten Kugeln formen.
- 5) Muffinform einfetten. Die Teigkugeln in die Muffinform setzen noch etwa eine Stunde zugedeckt (am besten mit leicht geölter Frischhaltefolie, die locker über das gesamte Blech gelegt wird) gehen lassen, bis sie deutlich aufgegangen sind. Den Backofen auf 170 °C Umluft (190 °C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Restliches Eiklar mit 1 EL Wasser vermengen, die Brötchen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- 6) Die Buns im vorgeheizten Backofen rund 15-20 Minuten goldgelb backen und noch heiß aus der Form nehmen.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset

www.lecreuset.com