

☐ Burger-Brötchen (6 Stück) Zutaten

375 g Weizenmehl (Typ 550, alternativ 405)

$\frac{3}{4}$ Päckchen Trockenhefe (ca. 5–6 g) oder $\frac{3}{8}$ Würfel frische Hefe (ca. 15 g)

190 ml lauwarme Milch

38 g Zucker (ca. 2 gehäufte EL)

7–8 g Salz (1½ TL)

1 Ei (Größe M)

38 g weiche Butter

1 EL Öl

Zum Bestreichen

1 Eigelb

2 EL Milch

Sesam (optional)

Zubereitung 1 ☐ Hefe aktivieren

Milch lauwarm erwärmen

Hefe + Zucker einrühren

5–10 Minuten stehen lassen, bis es schäumt

2 ☐ Teig kneten

Mehl und Salz mischen

Hefemilch, Ei, Butter und Öl zugeben

8–10 Minuten zu einem glatten, leicht klebrigen Teig kneten

Falls nötig: 1–2 EL Milch ergänzen

3 ☐ Erste Gehzeit

Abgedeckt 60–90 Minuten gehen lassen

Teig soll sich deutlich verdoppeln

4 ☐ Formen

Teig in 6 gleich große Stücke teilen

Straff rundwirken

Auf Backpapier legen und leicht flach drücken

5 □ Zweite Gehzeit

Abdecken

30–45 Minuten ruhen lassen

6 □ Backen

Eigelb + Milch verrühren

Brötchen bestreichen, ggf. Sesam

200 °C Ober-/Unterhitze

14–16 Minuten goldbraun backen

□ Extra-Tipps

Besonders weich: nach dem Backen mit Butter bepinseln

Smashburger: Brötchen aufschneiden & in Butter anrösten

Noch fluffiger: 1 EL Speisestärke ins Mehl mischen

Wenn du magst, passe ich es dir auch an auf:

vegan

ohne Ei

Brioche-Buns

Dinkelmehl

Sag einfach Bescheid □

From:
<https://wiki.fbeteach.de/> - hls-Planung

Permanent link:
<https://wiki.fbeteach.de/doku.php?id=privat:kochen:burgerbroetchen:burgerbroetchen&rev=1767621766>

Last update: 2026/01/05 14:02

