

Klar ☐ Hier ist eine kompakte, DokuWiki-taugliche Zusammenfassung (übersichtlich & ohne viel Text):

Burger-Brötchen (6 Stück)

Zutaten

375 g Weizenmehl (Typ 550)

5-6 g Trockenhefe (oder ca. 15 g frische Hefe)

190 ml lauwarme Milch

38 g Zucker

7-8 g Salz

1 Ei (Größe M)

38 g weiche Butter

1 EL Öl

Zum Bestreichen

1 Eigelb

2 EL Milch

Sesam (optional)

Zubereitung

Milch lauwarm erwärmen, Hefe + Zucker einrühren, 5-10 Min. stehen lassen

Mehl + Salz mischen, Hefemilch, Ei, Butter und Öl zugeben

8-10 Min. zu glattem, leicht klebrigem Teig kneten

Abgedeckt 60-90 Min. gehen lassen (Volumen verdoppelt sich)

Teig in 6 Teile, rundwirken, leicht flach drücken

30-45 Min. ruhen lassen

Mit Eigelb + Milch bestreichen, ggf. Sesam

Bei 200 °C Ober-/Unterhitze 14-16 Min. backen

Tipps

Nach dem Backen mit Butter bepinseln → extra weich

Für Burgerhälften: aufschneiden & in Butter anrösten

Noch fluffiger: 1 EL Speisestärke ins Mehl

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

Permanent link:
<https://wiki.fbetechn.de/doku.php?id=privat:kochen:burgerbroetchen:burgerbroetchen&rev=1767621808>

Last update: **2026/01/05 14:03**

