

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=1767621859>

Last update: **2026/01/05 14:04**

