

# 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.fbetech.de/> - **hls-Planung**

Permanent link:  
<https://wiki.fbetech.de/doku.php?id=privat:kochen:burgerbroetchen:burgerbroetchen&rev=1767621877>

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

