

Burger-Brötchen Grundrezept

Zeit gesamt
1h 30min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Milch	300 g
Butter	60 g
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	1 TL
Weizenmehl, Type 550	550 g
Eier	1 St.
Salz	1 TL
Öl zum Einfetten	1 TL
Eigelb	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST

Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. In den Mixbehälter 270 g Milch, Butter, Hefe und 1 TL Zucker geben und 4 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Mehl zugeben und 2 Min./Teigknetstufe verkneten. Anschließend Ei und Salz zugeben und weitere 2 Min./Teigknetstufe verkneten. Teig aus dem Mixbehälter nehmen und auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Anschließend Teig nochmals mit den Händen durchkneten, in 8 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Mit etwas Abstand zueinander auf ein Backblech mit Backpapier geben. Brötchen nochmals ca. 10 Min. zugedeckt gehen lassen. Inzwischen Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. In einer kleinen Schüssel 1 Eigelb und 30 g Milch verrühren. Burger-Brötchen damit bestreichen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Anschließend Burger-Brötchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und am besten noch lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Burger-Brötchen eignet sich super für [Bacon-Cheese-Burger mit Gurkenrelish](#), [Vegetarischer Grillburger aus Bohnen](#) oder [Gemüse-Hack-Burger](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	346 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	10 g