



Klassisches Burgerbrötchen-Rezept

Zeit gesamt
2h 10min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	210 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	1 EL
Butter	160 g
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	650 g
Salz	1 TL
Sesam, weiß	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST

Handrührgerät mit Knethaken

1. In einem Topf 200 ml Milch lauwarm erwärmen. 1/2 Würfel Hefe mit 1 EL Zucker in die Milch bröseln, verrühren und ca. 10 Min. gehen lassen.
2. Währenddessen in einer Schüssel 160 g weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig aufschlagen. 3 Eier nach und nach einrühren.
3. Hefemilch, 300 g Mehl und Salz zugeben. Mit dem Handrührgerät ca. 1 Min. verrühren. 350 g Mehl zugeben und alles mit einem Kochlöffel verkneten. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Teig in 150 g große Portionen teilen. Ränder der Teigkugeln jeweils in die Mitte klappen, umdrehen und zu einer runden Kugel formen. Auf einem Backblech mit Backpapier zugedeckt erneut ca. 30 Min. gehen lassen.
5. Ofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 1 Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eigelb mit 1 EL Milch verrühren. Teigkugeln mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen. Burgerbrötchen abkühlen lassen und nach Belieben servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Röste vor dem Belegen die Burgerbrötchen auf der Schnittfläche in einer Pfanne an.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1033 kcal
Kohlenhydrate	131 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	43 g