

# BURGER BUNS

## Burger Buns

Vor zwei Wochen wurde bei uns angegrillt und wir hatten Lust auf Burger! Und weil ich schon seit gefühlten 100 Burgern sage, dass ich endlich mal die Buns selber backen muss, war es diesmal so weit. Das erste Grillen auf dem neuen Weber Grill den ich Bessere Hälfte zu Weihnachten geschenkt habe – da darf nix schief gehen. Das Schwierigste: die Entscheidung welchem Rezept man folgt. Uwe ist ja bekanntermaßen der Burgerkönig, aber Zorra hat ihm die Ansage gemacht, dass richtige Brioche eben einfach mehr Butter und Eier wollen. Was nun, ich überlege hin und her und hin und her... es wird nicht leichter, ich mixe.

Als die Buns fertig waren war mir klar, dass diese Burger keine Beilagen mehr brauchen – diese Brioche machen satt! Beim nächsten Mal vielleicht doch eine Nuance leichter, aber als „stand alone“ super gut und luftig waren sie trotzdem!



## Zutaten für 8 Burger Brötchen:

430g Mehl (Typ 550)

70g Mehl (Typ 405)

250g Butter

4 Eier + 1 Ei zum bestreichen

15g frische Hefe

30g Zucker

10g Salz (1,5 TL)

50 ml Wasser

etwas Sesam

4 EL Milch

## Zubereitung:

Zuerst gebe ich Wasser, Zucker und Hefe in eine kleine Schüssel und rühre mit der Gabel um bis sich die Hefe gelöst hat. Mit Mehl, Salz und der gewürfelten, kalten Butter verkneten. Die Eier dazu geben und das Ganze 20 Minuten – ich habe keine Küchenmaschine, ich habe ein Handrührgerät! – also das Ganze 20 Minuten unter Einsatz aller eurer Kräfte mit den Knethaken des Handrührgerätes, oder eben eurer Küchenmaschine, zu einem glatten Teig verkneten. Ich brauche

endlich eine Kitchen Aid... jetzt mal im Ernst...



Bei mir darf der Teig 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen. Ich vergesse ihn zu falten und stelle ihn direkt mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag hole ich den Teig aus dem Kühlschrank und teile ihn in 8, mehr oder minder gleichgroße, Portionen. Die werden rund geformt und auf einem Blech mit Backpapier platziert. Mit einem Handtuch abdecken und 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.



Endspurt – ich verrühre Ei und Milch und bepinsel damit die Brötchen. Mit Sesam bestreuen und bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei mir im Brotbackprogramm, sonst mit einer Schüssel Wasser unten im Ofen.



20 Minuten brauchen die Brötchen bei mir, dann sind sie fertig.

Aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und kurz bevor sie belegt werden aufschneiden und mit der Schnittfläche nach unten auf dem Grill anrösten.

Sehr mächtig, aber sehr lecker!

