

FLAUSCHIGE BURGER BUNS

FLAUSCHIGE BURGER BUNS

Ich habe jetzt ja schon einige Rezepte für recht unterschiedliche Burger Buns hier auf dem Blog, aber diese Variante kommt dem luftigen, flauschigen Klassiker wohl am nächsten. Der Vorteil ist, dass sie wirklich schnell gemacht sind - einen kleinen Minuspunkt bekommen sie höchstens weil sie doch recht viel Hefe enthalten. Wenn euch das aber nicht stört stehen die Chancen für Liebe auf den ersten Biss nicht schlecht - hier wurden sie auf jeden Fall rundum gelobt und werden ganz sicher bald wieder gebacken!



Zutaten für 8 flauschige Burger Buns:

500g Mehl, Typ 550

40g brauner Zucker

10g Salz

100g weiche Butter

1 Ei + 1 Ei für die Streiche

42g frische Hefe (1 Würfel)

40 ml Milch, hier fettarm + 3 EL für die Streiche

200 ml Wasser + 1 EL für die Streiche

2-3 EL Sesam

Zubereitung:

Um die Hefe so richtig in Schwung zu bringen werden Hefe, Zucker, Milch und Wasser zuerst in die Schüssel geben, gut verrührt und dürfen 10 Minuten stehen.

Mehl, Salz, Ei und Butter zufügen und das Ganze in der Küchenmaschine erst 2-3 Minuten auf kleiner Stufe und dann 5 Minuten auf hoher Stufe verkneten bis ihr einen glatten, aber recht weichen Teig habt.

Den Teig abgedeckt 90 Minuten gehen lassen. Dann mit leicht befeuchteten Händen in 8 gleichgroße Portionen teilen und rund formen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren.



Die Teiglinge jetzt nochmal eine gute Stunde gehen lassen. An der Größe lässt sich jetzt schon erahnen wie luftig und fluffig sie werden.



Ei, Wasser und Milch für die Streiche verquirlen und die Buns vorsichtig damit einpinseln. Dabei auf keinen Fall die Luft aus dem Teig drücken! Die Burger Buns mit Sesam bestreusen.



Den Backofen auf 200°C mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Burger Buns für 15-20 Minuten hinein schieben – das hängt ein bisschen von eurem Ofen und dem gewünschten Bräunungsgrad ab. Bei mir sehen sie am Ende so aus:



Die Buns abkühlen lassen und je nach Geschmack direkt belegen oder aufgeschnitten mit der Schnittfläche nach unten kurz auf dem Grill (oder dem Toaster) anrösten.



Wie ihr seht sind das wirklich super flauschige Burger Buns geworden und der Zeitaufwand war überschaubar.

Viel Spaß beim Belegen!



©katha-kocht.de