

Burger Brötchen

500 gr. Weizenmehl Typ 550 / od. 405
50 ml. Milch
200 ml. Wasser (Handwarm)
35 gr. Zucker
10 gr. Salz
1 Ei
80 gr. weiche Butter (in kleine Stücke schneiden)
1 Würfel frische Hefe

Zum Bestreichen vor dem Backen

1 Ei
2 EL Wasser
2 EL Milch

Das warme Wasser, die Milch, den Hefewürfel, den Zucker, das Salz und die Butter in einen Messbecher geben und alles miteinander verrühren, bis sich alle Bestandteile aufgelöst haben.

Das Mehl in eine große Schüssel geben und die Flüssigkeit aus dem Messbecher dazugeben. Alles gut miteinander verkneten. Dann das Ei dazugeben und den Teig solange Kneten, bis das Ei vollständig eingearbeitet ist.

Wenn der Teig noch klebrig ist, ein bisschen Mehl dazugeben und weiter Kneten. Dieses sooft wiederholen, bis der Teig nicht mehr in der Schüssel klebt.

Dann den Teig mit einem feuchten Tuch abgedeckt in einen warmen Raum stellen und gehen lassen.

Anschließend den Teig noch einmal gut durchkneten und 90 – 100 gr. große Teiglinge formen.

Die Teiglinge mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (max. 6 Stück pro Blech) und mit dem feuchten Tuch abdecken und 1 Stunde in einem warmen Raum gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Zutaten zum Bestreichen (Ei, Wasser, Milch) in einer Schüssel miteinander verrühren.

Die Teiglinge mit der Masse bestreichen und anschließend auf mittlerer Schiene in den Backofen stellen und 20 Minuten goldbraun backen lassen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit das zweite Backblech mit den restlichen Teiglingen einstreichen und in den Backofen geben.