

Brioche Burger Buns

Dauer: 2 h
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 8 Personen:

Equipment:

1 Küchenmaschine

Gewürze & Zutaten für den Teig:

1 Würfel Frischhefe
Zucker
200 ml Wasser, warm
4 EL Milch
500 G Mehl, Typ 550
1 Ei
8 G Salz
80 G Butter, zimmerwarm

Gewürze & Zutaten für die Glasur:

1 Eigelb
je 2 EL Milch und Wasser
etwas Weißer Sesam oder anderes Topping (Mohn, Pfeffer)
ca. 100 g flüssige Butter

Zubereitung

1 Die Hefe und den Zucker in warmen Wasser und Milch auflösen und ca. 5 Minuten stehen lassen.

2 Nun die restlichen Zutaten: Mehl, Ei, Salz und Butter zugeben und in der Küchenmaschine mit Knethaken 5 Minuten gut durcharbeiten, bis ein elastischer, glatter Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst. Den Teig rund formen, die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln, eventuell länger gehen lassen.

3 Jetzt den Teig in 11-12 gleiche Stücke á ca. 80 g teilen und rund formen, mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, zu gleichmäßig flachen Scheiben formen und erneut für etwa 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

4 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorwärmen.

5 Ei, Wasser und Milch für die Glasur verrühren und die Buns damit bestreichen, mit Sesam oder anderem Topping bestreuen und bei 200 °C etwa 16-20 Minuten goldgelb backen, aus dem Ofen nehmen und noch warm mit der flüssigen Butter bestreichen.

VARIANTE BLACK BRIOCHE BURGER BUNS:

- 1 Hierfür geben wir in Schritt 2 einfach ca. einen Teelöffel Aktivkohlepulver zum Mehl und benötigen etwas mehr Flüssigkeit.
- 2 Für das Topping verwenden wir dann ein leicht schaumig gerührtes Eiklar zum Bestreichen und geschälten, weißen Sesam.