

Klassisches Burgerbrötchen-Rezept

Zeit gesamt
2h 10min



Zubereitungszeit 15min





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, 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