Burger Buns / Hotdog Brötchen

Dieses Rezept ist für die Burger-Buns, oder anders geformt auch für Hotdog-Brötchen geeignet.

Zutaten:
180g Milch (mindestens 3,5% Fettanteil) WICHTIG !!
40g Butter
330g Mehl Type 550 (aufteilen in 150g und 180g)
15g Zucker
5g Salz
1/2 Würfel frische Hefe
Ein verquirltes Ei

DD Variante:

```
in den Buns kann auch noch gerösteter Zwiebeln oder Bacon-Speck mit in den
Teig eingearbeitet werden.
```

Zubereitung:
Milch mit Butter auf 37 Grad erwärmen, 150g Mehl mit Zucker, Salz, 1/2 Ei und Hefe zu einem glatten und feuchten Teig verarbeiten. 180g Mehl einarbeiten. Den Teig in 8 Teile formen und „*einschleifen*“ damit „*Spannung*“ erzeugt wird. 45 Min. „*gehen*“ lassen. danach mit der anderen hälfte des Ei´s legieren und bei 200 Grad, Ober-, und Unterhitze für 12 Min. backen. (***keine Umluft***)

Kommentar:
Nach dem Auskühlen können diese auch sofort eingefroren werden, und je nach Bedarf wieder in der Mikrowelle auf getaut werden.

Historie:
Ursprünglich von Jörn Fischer

Grillen

Start

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:burger_buns_und_hotdog_broetchen?rev=1448831742

Last update: **25.03.2022 18:16**