

# 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 aufgetaut werden.

## Historie:

Ursprünglich von Jörn Fischer

---

[Grillen](#)

[Start](#)

Last  
update: fuer\_s\_grillen:burger\_buns\_und\_hotdog\_broetchen https://ddws.de/fuer\_s\_grillen:burger\_buns\_und\_hotdog\_broetchen?rev=1448831742  
25.03.2022 18:16

---

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](https://ddws.de/fuer_s_grillen:burger_buns_und_hotdog_broetchen?rev=1448831742)

Last update: **25.03.2022 18:16**

