Burger Buns / Hotdog Brötchen

Burger Buns, die typischen Burger Brötchen, macht man am besten selbst. Die labbrigen Exemplare aus dem Supermarkt verderben einem nur die Freude an einem deftigen Burger. Ich stellen einige farbenfrohe Varianten vor.

Ein Burger kann nur mit guten Brötchen zum Erfolg werden. Was nutzen einem die besten Zutaten und Burger-Beläge, wenn man diese anschließend zwischen zwei labbrige Brothälften packt. Wie man pfiffige Burger Brötchen, englisch „Burger Buns“, selbst macht, verraten ich hier. Zusätzlich zu unserem Grundrezept geben ich aber auch Tipps, wie ihr die Burger Brötchen optisch aufwerten könnt.

Hier nun meine Varianten:

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=1557947006

Last update: **25.03.2022 18:16**