



Hamburger Buns

Für 10 Hamburger - Buns a 90 g Teigmasse benötigen wir folgende Zutaten:

200 ml warmes Wasser, 4 EL Milch, 1 Würfel frische Hefe, 35 g Zucker, 8 g Salz , 80 g weiche (oder geschmolzene) Butter , 500 g Mehl Typ 550 ganz wichtig !, 1 Ei

Zum einpinseln und bestreuen:

1 Ei, 2 EL Milch, 2 EL Wasser, Körner wie z.B. Sesam, Sonnenblumenkerne, Buchweizen, Kürbiskerne

Das warme Wasser, die Milch, den Zucker die Hefe in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren und 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Nun alle weiteren Zutaten hinzu fügen und am besten in einer Küchenmaschine so lange Kneten bis ein der Teig seidig-glänzenden und geschmeidigen ist. Ddas kann schon 5 – 10 Minuten dauern

Nun den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Nach dieser Stunde formt man aus dem Teig die Buns. Ich nehme 80-90 Gramm Teig pro Bun. Die Teigmenge reicht für etwa 10-12 Hamburgerbrötchen, welche dann die perfekte Größe für Patties mit 11 cm Durchmesser haben. Der Teig ist nach dem Gehen meist sehr klebrig, daher sollte man immer etwas Mehl auf die Arbeitsplatte geben, damit es nicht so klebt.

Man nimmt jetzt also 80-90 Gramm Teig und rollt den Teig in den Handinnenflächen zu einer gleichmäßigen runden Kugel und presst diese dann auf einem mit Backpapier belegtem Backblech zu einer flachen Scheibe mit ca. 8-9cm Durchmesser. Eventuell die Buns im Ring backen.

Die Teiglinge müssen jetzt nochmal eine Stunde gehen. Das ist besonders wichtig, denn sonst bekommt man keine fluffigen Buns. In der Zwischenzeit verquirlt man ein Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch. Nachdem die Buns eine Stunde gegangen sind, werden sie mit dem verquirlten Ei bestrichen und mit Körner bestreut.

Jetzt schiebt man die Buns in den auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen und lässt sie etwa 16-20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Die Buns auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.