

# Burger Buns / Hotdog Brötchen



Dieses Rezept ist für die Buns oder anders geformt auch für Hotdogs 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 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 ablegieren und bei 200 Grad, Ober-, und Unterhitze für 12 Min. backen. (**keine Umluft**) nach dem auskühlen sofort einfrieren.

**Kommentar:** Tipp: Der Salat passt ausgezeichnet zu allen amerik. Gerichten wie Hot Dogs; Burger; Spareribs und sogar zu gegrillten Hummer.

**Historie:** Dieser Salat kommt noch aus Mövenpick-Zeiten und hat mich jahrelang begleitet.

Grillen

Start

From:

<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:burger\\_buns\\_und\\_hotdog\\_broetchen?rev=1437994959](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:burger_buns_und_hotdog_broetchen?rev=1437994959)

Last update: **25.03.2022 18:16**



