

# 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**)

## **Kommentar:**

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

## **Historie:**

---

[Grillen](#)

[Start](#)

Last  
update: fuer\_s\_grillen:burger\_buns\_und\_hotdog\_broetchen https://www.ddws.de/fuer\_s\_grillen:burger\_buns\_und\_hotdog\_broetchen?rev=1437995587  
25.03.2022 18:16

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=1437995587](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:burger_buns_und_hotdog_broetchen?rev=1437995587)

Last update: **25.03.2022 18:16**