

Burger Buns / Hotdog Brötchen



Dieses Rezept ist für die Buns oder anders geformt auch für Hotdogs geeignet.
Und stammt ursprünglich von Jörn Fischer

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 aufgetaut 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=1437996194
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=1437996194

Last update: **25.03.2022 18:16**

