

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 ablegen 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**