

# Burger Buns / Hotdog Brötchen



Burger Buns, die typischen Burger Brötchen, macht man am besten selbst. Die labbrigen Exemplare aus dem Supermarkt verderben einem nur die Freude an einem deftigen Burger. Ich stellen einige farbenfrohe Varianten vor.

Ein Burger kann nur mit guten Brötchen zum Erfolg werden. Was nutzen einem die besten Zutaten und Burger-Beläge, wenn man diese anschließend zwischen zwei labbrige Brothälften packt. Wie man pfiffige Burger Brötchen, englisch „Burger Buns“, selbst macht, verraten ich hier. Zusätzlich zu unserem Grundrezept geben ich aber auch Tipps, wie ihr die Burger Brötchen optisch aufwerten könnt.

## Hier nun meine Varianten:

Burger Buns / Hotdog-Brötchen

Dieses Rezept ist für die Burger-Buns, oder anders geformt auch für Hotdog-Brötchen 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 Bacon-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 legieren 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:**

Ursprünglich von Jörn Fischer

---

### **Nun Variante zwei:**

Burger Brötchen färben

Der Trend zum bunten Burger Brötchen kommt aus Japan, wurde aber schnell in aller Welt aufgegriffen. Riss man sich zunächst um schwarze Burger Brötchen, die in Japan mit Hilfe von geriebener Bambuskohle gefärbt werden, kamen rasch weitere Farben hinzu. Zum Färben der Burger Brötchen verwenden wir das Gewürzpulver Kurkuma (gelb), flüssige Tintenfischfarbe (schwarz) oder aber Rote Bete- oder Spinat-Pulver (rot oder grün). Und so geht´s:

### **Zutaten:** (für 8 Burger Brötchen)

4 EL lauwarme Milch  
3 EL Zucker  
400 g Mehl, Type 550  
½ Würfel Hefe  
1 Ei  
3 EL weiche Butter  
3 TL Mehl (Type 405)  
1 EL Salz  
240 ml Wasser

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß und etwas Wasser

Zum Bestreuen der Buns: 1-2 EL schwarzer oder weißer Sesam

Je nach gewünschter Farbe 1 EL Kurkumapulver, 20 g Tintenfischfarbe, 4 TL Rote Bete-Pulver oder 4 EL Spinatpulver:

### **Zubereitung:**

---

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=1557947648](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:burger_buns_und_hotdog_broetchen?rev=1557947648)

Last update: **25.03.2022 18:16**

