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 Tintenfischtinte (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 Tintenfischtinte, 4 TL Rote Bete-Pulver oder 4 EL Spinatpulver:

Zubereitung:

Zunächst die Butter mit dem Mehl und dem Salz in einer ausreichend großen Schüssel vermischen. Falls ihr die Brötchen färben wollt, gebt hier nun auch das Kurkumapulver, die Tintenfischtinte oder das Rote Bete- oder Spinatpulver hinzu und vermischt alles gut miteinander.

Tipp: Man kann den Teig auch in zwei Hälften teilen und mit unterschiedlichen Farben einfärben. Dann aber nur jeweils die Hälfte des Färbemittels verwenden.

Die Milch leicht erwärmen, einen Teelöffel Zucker dazugeben und dann die Hefe hineinbröseln und auflösen lassen. 5-10 Minuten beiseite stellen.

In der Zwischenzeit das Ei mit dem übrigen Zucker leicht schaumig schlagen.

Die Hefe-Milch-Mischung zusammen mit dem Wasser und dem Zucker-Ei nach und nach in die Mehl-Schüssel geben. Anschließend alles für mindestens 5 Minuten gut miteinander verkneten. Entweder per Hand oder mit einer geeignete Küchenmaschine. Der Teigklumpen sollte sich einigermaßen vom

Schüsselrand lösen, ist aber insgesamt ein wenig klebriger als herkömmlicher Brotteig. Falls er zu klebrig ist, nach und nach noch ein wenig Mehl hinzugeben.

Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und in einer Schüssel bei Raumtemperatur für eineinhalb Stunden gehen lassen. Währenddessen die Schüssel mit einem leicht befeuchteten Tuch abdecken.

Nun die Arbeitsfläche etwas bemehlen. Teig aus der Schüssel nehmen und in acht gleich große Stücke aufteilen. Diese anschließend zu Kugeln formen und mit etwa 5 cm Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen. Unter einem feuchten Tuch nochmals eine gute halbe Stunde gehen lassen, bis die Teigkugeln ihr Volumen merklich vergrößert haben.

Wenn die Burger Brötchen aufgegangen sind, leicht mit einer Mischung aus Eiweiß und etwas Wasser bestreichen. So erhalten die Burger Brötchen eine schöne Farbe und werden außen leicht knusprig.

Die Buns nun für 15-20 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen backen. So lange, bis sie goldbraun sind.

Tip:
Tipp: Man kann die Brötchen backen und anschließend ganz frisch einfrieren. Aufpassen, dass sie nicht zerquetscht werden. Vor dem Servieren bei 160 Grad Celsius (Heißluft, 180 Grad Ober- und Unterhitze) für wenige Minuten aufbacken.

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=1557948115

Last update: **25.03.2022 18:16**