

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 stelle 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:

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 Tintenfischfarbe 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 geeigneten 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.

Burger-Bun´s

Dieses Rezept stammt von KitchenAid

Zutaten: für 8 Bun´s

200 gr. Mehl Typ 405

35 ml Warmes Wasser

4 gr. Trockenhefe

12 gr. geschmolzene Butter

3 gr. Salz

10 gr. Zucker

45 ml. Vollmilch

1 st. Ei, verquirlt

1 st. Eigelb

20 gr. Sesam

Zubereitung:

Das warme Wasser in eine Schüssel gießen. Die Hefe hineingeben und unter Rühren auflösen. 5 Minuten ruhen lassen.

Mehl, Salz und Zucker in die Schüssel der Küchenmaschine geben und den Knethaken anbringen. Die Geschwindigkeitsstufe auf 2 stellen und die Zutaten 30 Sekunden lang vermengen.

Hefemischung, Milch, verquirlte Eier und geschmolzene Butter hinzugeben und auf Geschwindigkeitsstufe 2 für 5 Minuten kneten.

Den Teig 40 Minuten lang in einer Schüssel mit einem feuchten Tuch darüber ruhen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und kurz von Hand durchkneten. Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen. Kugeln daraus formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 90 Minuten ruhen lassen.

Die Brötchen mit Eigelb und etwas Wasser bestreichen und Sesam darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 15–20 Minuten backen.

Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Lucki´s Burger-Bun´s

Zutaten: für 8 Bun´s

200 ml Wasser
4 EL Milch
½ Stein Hefe
35 g Zucker
8 g Salz
80 g Butter warm
500 g Mehl Type 550
1 Ei

zum Bestreichen:

1 Ei
2 EL Milch
2 EL Wasser
2 EL geröstete Sesamsaat

Zubereitung:

Das Wasser mit der Milch, dem Zucker und der Hefe warm verrühren. Die restlichen Zutaten zugeben, gut vermengen und an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen. Den Teig „dehnen und falten“ zu einer Kugel formen und über Nacht gehen lassen. Anschließend aus dem Teig 8 gleichmäßige Teigstücke abstechen, dabei den Teig **nicht** kneten. Burgerbuns formen und etwas platt drücken. Dabei den „Schluss“ nach unten legen.

Die Teiglinge mit der Ei-Streiche bepinseln und ca. 30 min. etwa anziehen lassen. Dann ein weiteres mal bestreichen und mit den gerösteten Saaten bestreuen.
ca. 15 min. gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Die Bun´s für ca. 18 - 20 min. einschieben und backen. Auf ein Gitterrost absetzen und auskühlen lassen.

Werden nicht der ganze Teig zu Bun´s verarbeitet, kann dieser Teig auch in einer Kastenform gebacken und gebacken werden. Dieses Toast ist super für Sandwich geeignet.

Brioche Burger Buns

... dieses Rezept stammt von brooot.de

Was ist der Unterschied zwischen Brioche-Buns und normalen Burger-Buns?

Brioche Buns haben vor allem mehr Butter. Gegebenenfalls auch mehr Ei und Zucker. Das kommt immer auf das jeweilige Rezept an. In meinem Rezept sind satte 150g Butter eingebaut. Auch wenn sie fluffig leicht sind, Brioche-Buns sind vor allem NICHT leicht in Bezug auf Kalorien. Meine klassischen Burger Buns kommen mit gut der Hälfte an Butter aus.

Zutaten: für 13 - 15 Buns á 100 - 110 g

3,5 g frische Hefe

700 g helles Weizenmehl (550er, 405er oder Tipo 00)

180 g Wasser

300 g Milch 3,5%

1 Ei

1 Eigelb

30 g Zucker

10 g Salz

150 g Butter

20 g Reservewasser

Glanzstreiche (1 Ei, Prise Salz, Prise Zucker, 1EL Milch)

Sesam (weiß und/oder schwarz)

Zubereitung:

Am Vortag:

Yudane / Brühstück herstellen

100 g helles Weizenmehl (550er, 405er oder Tipo 00)

100 g heißes Wasser (90-100 Grad)

Mehl in heißem Wasser einrühren und zu einem einigermaßen konsistenten Klumpen formen, so dass keine Mehltreue mehr zu sehen sind (mit nassen Händen kann man das heiße Mehlgemisch ganz gut verkneten). Dann mit einem Stück Frischhaltefolie direkt auf dem Teigklumpen abdecken, so dass keine Feuchtigkeit verloren gehen kann.

Auch den Vorteig am Vortag herstellen

100 g helles Weizenmehl (550er, 405er oder Tipo 00)

80 g Wasser

1 g frische Hefe

Hefe im Wasser auflösen und dann mit dem Mehl verrühren. Abgedeckt reifen lassen im Raum

Hauptteig: \. Butter aus Kühlschrank nehmen

Vorteig, Yudane, 500 g helles Weizenmehl (550er, 405er oder Tipo 00)

300g Milch 3,5% (am besten aus dem Kühlschrank;

3,5 g frische Hefe

1 Ei

1 Eigelb

30 g Zucker (später zugeben)

10 g Salz (später zugeben)
150 g Butter in Flocken (später zugeben)
20g Reservewasser / Bassinage (ggf. später zugeben)

Yudane für kurze Zeit in die Milch einlegen und mit einem Löffel auseinanderzupfen. Der Yudane ist recht fest, daher dauert das kurz.

Vorteig und die zusätzliche Hefe zugeben und einrühren. Ei und Eigelb zugeben und auch einrühren. Dann das Mehl zugeben. ca. 8 Minuten in der Küchenmaschine auf niedriger Stufe verkneten, bis der Teig eine gute Konsistenz hat und einigermaßen geschmeidig aussieht. Dann Salz und Zucker zugeben und für 2 Minuten weiterkneten. Anschließend die Butter in Etappen einkneten. Immer wieder ein Stück und auskneten, bevor du das nächste Stück zugibst. Falls der Teig noch sehr fest ist, kannst du zum Schluss tröpfchenweise noch etwas Reservewasser einkneten (nachfolgenden Wärme-Hinweis beachten). Teig sollte einen guten Stand haben, aber trotzdem geschmeidig sein. Der Fenstertest sollte möglich sein. Wie mein Teig aussah, siehst du unten. Teigtemperatur sollte bei ca. 25° liegen. Wenn deutlich wärmer oder kälter, verkürzt oder verlängert sich die folgende Reifezeit. (Damit im Sommer die Teigtemperatur nicht zu warm wird, zwischendurch, wenn du Thermometer hast, die Teigtemperatur messen und ggf. das Reservewasser mit kaltgestelltem Wasser oder Eiswürfeln (ja, das geht auch) einkneten.)

ca. 3 Std. Stockgare bei 22° Raumtemperatur in einer leicht geölten, abgedeckten Teigwanne. Der Teig sollte sich in dieser Zeit locker verdoppeln. Bei 30, 60 und 90 Minuten wird der Teig jeweils etwas aufgezoogen und wieder zu einem Teigball gefaltet. Das nennt man Dehnen und Falten. Sollte der Teig zu luftig und zu straff sein, dann nur sanft dehnen und falten.

Teig nach der Stockgare auf die leicht bemehlte Arbeitsplatte geben. Teigling etwas bemehlen und Luft herausdrücken. Mit der Teigkarte ca. 100 bis 110g Stücke (50-55g wenn Mini-Buns gewünscht) abstechen. Diese Teiglinge werden dann wie bei normalen Brötchen zuerst auf Spannung gefaltet, umgedreht und dann in der hohlen Hand rundgeschliffen. Teiglinge auf Backpapier ablegen auf einem Blech oder Schieber (wenn mit Backstein gebacken wird).

Die Teiglinge werden dann mit der Hand etwas plattgedrückt und reifen dann unter einem Küchentuch für ca. 1 Stunde in der Stückgare. Die Teiglinge sollten die volle Gare erreicht haben, somit also etwas Spannung verloren haben.

Während der Stockgare heizt der Ofen auf: 220 Grad mit Backstein und einem Schwadegefäß für Dampf.

(Auch das Backen mit einem Blech ist möglich; der Ofen muss dann kürzer aufheizen: ~15 Minuten vor dem Backen).

Nach der Stockgare werden die Teiglinge mit der Glanzstreiche (einfach etwas Milch mit einem Ei und einer Prise Salz und etwas Zucker verquirlen) 2x bestrichen und Sesam aufgestreut.

Dann werden die Teiglinge mit dem Backpapier auf den Backstein gezogen (der liegt im unteren Drittel des Ofens; bei Mini Buns in der Mitte) (oder mit dem Blech direkt in den Ofen, wenn kein Backstein vorhanden ist) und unter Dampf für 20 bis 25 Minuten gebacken (die Farbe der Buns beobachten und herausholen, wenn goldbraun; nicht zu lange backen).

Nach 10 Minuten Schwaden habe ich den Dampf abgelassen und auf 185 Grad heruntergeschaltet.

Herausnehmen und auf einem Gitter ablegen.

Nach 15 Minuten mit geschmolzener Butter abstreichen.

Abkühlen lassen für mind. 1 Stunde.

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=1789904423

Last update: **20.09.2026 13:40**

