

BURGER-BUNS schnelles Rezept

Gute Burger selbst gemacht. 10 Stück à 90 g

<p>HAUPTTEIG</p> <p>500 g Weizenmehl 700 (550) 235 g Wasser (20 Grad) 15 g Hefe 35 g Zucker 10 g Salz 1 Ei 75 g Butter in kleinen Stücken nach und nach</p> <p>Variante Übernacht:</p> <p>Hefe auf 4 g reduzieren. Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen, dehnen und falten und dann 10-12 Std. in den Kühlschrank. Am nächsten Tag Burger formen und wie beschrieben fortfahren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • In der Maschine zuerst die Flüssigkeit, dann alle Zutaten, außer Butter. • Alles gut verkneten, 5 Min. langsam, 5 Min. auf zweiter Stufe • Die Butter in Stücken nach und nach zugeben und zu einem glatten Teig kneten • Zugedeckt 1 Stunde reifen lassen • 90 g Teiglinge abstechen und rund schleifen und etwas flach drücken. • Mit der glatten Seite in Wasser tauchen und in Sesam, Mohn wälzen oder nur mit Ei und Milch abstreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. • 1 Stunden zugedeckt auf Vollgare bringen. • Ofen auf 220 Grad vorheizen. • Mit Wasser besprühen und mit Dampf ca. 15-20 Min. backen. Nach 5 Min. auf 200 Grad zurückschalten und Dampf ablassen.
---	---

Rezept Helga

Triebmittel: Hefe

Stockgare: 1 Stunde

Stückgare: 1 Stunde

Am Backtag: 2,5 Stunden

