



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

„Burger-Buns“ (Brötchen)

6 Portionen

Zutaten:

- 750g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 90g Öl
- 300ml Wasser
- 1 gestrichener TL Salz
- 1 EL Zucker
- evtl. Eigelb
- evtl. Saaten zum Verzieren
(z.B. Sesam/ Sonnenblumenkerne)

So wird es gemacht:

Teig:

Zuerst das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Nun den Zucker hineingeben und die Hefe ebenfalls in die Kuhle „bröseln“. Jetzt einen Schluck lauwarmes Wasser (ca. 30ml) dazugeben und 10 Minuten gehen lassen. Folgend das Gemisch kurz kneten und die restlichen Zutaten (Öl, Salz & restl. Wasser) beimengen und final gut durchkneten bis nichts mehr an der Schüssel klebt.

Nun den Teig 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Tipp: Falls der Teig zu trocken sein sollte, so lange in kleinen Schlucken Wasser dazugeben und kneten, bis er die perfekte Konsistenz erreicht hat.

Backen:

Nachdem der Teig geruht hat, ihn aus der Schüssel nehmen und gleich- und handtellergröße Brötchen formen.

Nach Belieben noch mit Eigelb bestreichen, damit die Brötchen goldglänzend werden. Eventuell für den „Look“ noch etwas Sesam auf die Brötchen streuen.

Nun alles auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180° C für 20 Minuten backen. Fertig!

