



Hamburger Buns

★★★★★

Brötchen, Fastfood

Vorbereitungszeit: 2 Std., 40 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 12 Brötchen **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Type 405

240 ml Milch, zimmerwarm

60 g Butter, weich

1 Ei(er)

1 EL Trockenhefe

¾ TL Salz

3 EL Zucker

NÄHRWERT

Calories: 2682 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Zucker und Trockenhefe in die Milch einrühren und einige Minuten stehen lassen. Mehl mit Butter, Ei und Salz in eine Schüssel geben. Die Milch zu den übrigen Zutaten geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig ca. 1 Stunde an einem nicht zu kalten Ort gehen lassen.

Danach den Teig kräftig durchkneten und in 12 Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und je 6 Kugeln auf ein Blech setzen. Die Kugeln werden nun flachgedrückt, bis runde Fladen von ca. 1 cm Dicke entstanden sind. Abgedeckt ca. 45 Minuten an einem nicht zu kalten Ort gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Umluft) ca. 15 Minuten backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Brötchen lassen sich auch sehr gut einfrieren.