

Peter Stahl



Perfekte Burger Buns nach Jörn Fischer

Dieses Rezept von Jörn Fischer ist das beste Rezept weit und breit. Wer diese Buns einmal gemacht hat, wird sie immer wieder machen. Einfach klasse!!

Zutaten für 10 bis 12 Buns:

500g Mehl
270 ml Milch
23g Zucker
60g Butter
8g Salz
1 Würfel frische Hefe
2 verquirlte Eier
Sesam

Zubereitung:

- 1)
Zuerst die Milch, die Butter und den Zucker zusammen erwärmen, bis die Butter komplett verlaufen ist. Während dieser Zeit immer umrühren und ...
WICHTIG :
Die Masse nicht zu stark erhitzen (nicht über 37°), da ansonsten die Hefekulturen (nächster Schritt) zerstört werden.
- 2)
Nun mischt man die Hefe mit 230g Mehl und die im Rezept angegebene Menge Salz.
- 3)
Anschließend gibt man nun das vorher angerührte Milch-Buttergemisch und knetet den Teig mit der Küchenmaschine 10 bis 15 Minuten. Während des Knetvorgangs gibt man die Hälfte vom verquirlten Ei dazu, sowie nach und nach das restliche Mehl (etwa 270g).
- 4)
Nach dem Kneten legt man den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche, formt aus ihm eine Rolle und portioniert daraus etwa 11 gleichgroße/gleichschwere Teiglinge.
- 5)
Als nächstes formt man aus diesen Stücken gleichmäßige, runde Kugeln, drückt diese etwas platt und lässt sie an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen.

6)

Anschließend werden die Teiglinge mit dem restlichen Ei bestrichen und mit Sesam bestreut.

7)

Der Backofen wird auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorgeheizt, in dem die Buns etwa 12 Minuten backen.

Ich wünsche euch viel Spaß und einen guten Appetit. 😊😊