

Hamburger Brötchen / Pulled Pork - Buns

Zutaten:

600g Weizenmehl Typ 550
100g weiche Butter
220g lau warme Milch
130g lau warmes Wasser
1TL Honig
20g frische Hefe
35g Roggen Sauerteig (ASG)
13g Weizenbackmalz (Pulver)
14g Salz
1 Ei zum bestreichen der Brötchen
Sesam zum bestreuen



So funktioniert es!

Hefe in dem Milch - Wassergemisch mit dem Backmalz und Honig auflösen

Restliche Zutaten dazu geben

Mit der Küchenmaschine mindestens 8 Minuten kneten

Den super geschmeidigen Teig in der Rührschüssel mit feuchtem Tuch abgedeckt, warm, 25 -30 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 6 - 8 gleich große Stücke teilen.

Die Teiglinge etwas kneten, schleifen und zu einer Kugel formen.

Auf dem Zauberstein oder Ofenzauberer legen und etwas flach drücken.

6 - 8 cm sollte der Durchmesser sein

15 – 25 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Ein Ei mit 1-2 EL Wasser mischen, verquirlen und die Brötchen mit dem Silikonpinsel damit einstreichen.

Mit Sesam bestreuen und in den, auf 200C° O/U

vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen bis sie die gewünschte Farbe haben.

Guten Appetit!