

Classic Brioche Burger Bun



350g Standardmehl 405
130ml Milch 1,5%
30ml Sahne
40g Butter
15g Zucker
1 Prise Salz
½ Würfel Hefe
1 Ei Größe M
1 Eigelb mit Milch um die Brötchen zu bestreichen
Sesam

Im ersten Schritt bereitet Ihr aus allen Zutaten (bis auf das Eigelb, die Milch zum bestreichen und den Sesam) einen „All-in-Teig“ zu. Das bedeutet Ihr gebt die zimmerwarmen Zutaten zusammen in eine Schüssel. Einen Vorteig ansetzen sparen wir uns bei diesem Rezept schon eine ganze Weile und bisher wurden die Buns immer richtig gut. Das Einzige was Ihr beim zusammenmischen der Zutaten beachten solltet ist, dass die Hefe nicht direkt mit der Butter und dem Salz in Berührung kommt. Der Teig sollte schön weich sein, aber nicht zu stark kleben, eventuell müsst ihr mit Mehl, oder Flüssigkeit ein wenig die Konsistenz anpassen. Nachdem Ihr den Teig gut verknetet habt, lasst ihn abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen.

Nach dieser ersten Gehphase knetet Ihr den Teig für die Buns noch einmal durch und teilt ihn in 6-8 gleich große Teile (pro Classic Brioche Burger Bun ca. 80g-100g Teig) und faltet den Teig solange ineinander, bis Ihr eine Kugel mit genügend Oberflächenspannung habt. Die Buns setzt Ihr jetzt auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech und lasst sie weitere 60 Minuten gehen.

Nach dieser zweiten Gehphase sollten die Brötchen ihr Volumen ca. verdoppelt haben. Jetzt müsst Ihr die Buns noch vorsichtig mit dem zimmerwarmen Eigelb -Milch -Gemisch bestreichen. Wenn die Mischung zu kalt ist kann es passieren, dass Euch die Burgerbrötchen zusammenfallen.

Im letzten Schritt gebt Ihr die Buns bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen.