

Cornbread Burger Buns



Für 8 große Cornbread Burger Buns a 100g:

- 300g Mehl (einfaches Haushaltsmehl)
- 150g Maisgrieß (feine Polenta)
- 100ml Wasser
- 50ml Milch
- 2 Eier
- 20g Butter
- 20ml Ahornsirup
- 10g Salz
- 25g Hefe

Zum bestreichen:

- 1 Eigelb
- 20ml Milch
- 1El Maisgrieß (feine Polenta)

Die Zubereitung der Cornbread Burger Buns ist ganz einfach. Dafür gebt Ihr einfach angefangen mit den festen Zutaten alles in eine Rührschüssel und verknetet sie so lange bis ein glatter Teig, der doch noch etwas klebrig ist, entsteht. Eventuell müsst Ihr noch ein bisschen Mehl, oder Milch dazu geben je nachdem welche Konsistenz der Teig jetzt hat. Aber bedenkt bitte dabei, dass der Maisgrieß in der Gehphase noch Flüssigkeit aufnehmen und quellen wird.

Als nächstes lasst Ihr den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für 60 Minuten gehen.

Danach knetet Ihr den Teig nochmal durch und formt die Cornbread Burger Buns indem Ihr den Teig zwischen Euren bemehlten Handflächen zu einer Kugel rollt.

Jetzt setzt Ihr die Teiglinge in die von Euch gewählte und individuell vorbereitete Form. Die Cornbread Burger Buns lasst Ihr jetzt nochmal für 30-40 Minuten in ihrer Form gehen.

Dann vermischt Ihr das Eigelb und die Milch und bestreicht die aufgegangen Teiglinge mit einem Pinsel vorsichtig damit und bestreut sie dann noch mit etwas Maisgrieß.

Die Burger Buns werden jetzt bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für 10-15 Minuten gebacken.