Ultimative Burger Buns nach Jörn Fischer

Heute zeigen wir Euch, unserer Meinung nach, die besten Burger Buns der Welt.

Das Rezept stammt von Jörn Fischer von BBQ Point

Zutaten:

- 180g Milch (mind. 3,5% Fettanteil)
- 330g Mehl Type 550 (aufgeteilt in 150g und 180g)
- 40g Butter
- 15g Zucker
- 5g Salz
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1 Ei (verquirlt)

Zubereitung:

• Die Milch, Butter und den Zucker miteinander verrühren. Diese Mischung sollte optimalerweise maximal 37 Grad Temperatur haben. Denn dann fühlt sich die Hefe am wohlsten.

• Anschließend gebt ihr die 150g Mehl, 5g Salz und den 1/2 Würfel Hefe dazu und verknetet alles mindestens 10 Minuten.

• Während dieser Zeit gebt ihr die Hälfte vom verquirlten Ei und nach und nach die 180g Mehl dazu.

• Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf geben und den Teig in 6-8 Teile teilen und zu Kugeln schleifen.

• Die Teigkugeln jetzt 30-45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

• Die Buns bestreicht ihr jetzt mit dem restlichen Ei und schiebt sie in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen (Ober-

/Unterhitze!!!).

Backzeit: 12 Minuten

Und dann sehen die Buns so aus:



Hinterlasst uns doch bitte einen Kommentar, wenn ihr sie mal nachgemacht habt, wie ihr sie fandet.