

Das perfekten Burgerbrötchen-Rezept

Heute möchte ich von meiner Suche nach dem perfekten Burgerbrötchen-Rezept berichten! Vor einigen Jahren haben auch wir angefangen innerhalb der Familie immer mal wieder selbst Burger zu machen. Wir testeten Fleischmassen inklusive Dicke, Würzung, mit und ohne Zwiebeln, probierten Formen und Größe aus. Wir testeten Soßen, mischten welche selbst, kauften welche, und haben natürlich auch verschiedene Burgerbrötchen gekauft und ausprobiert. Diese ganz klassischen sehr weichen aus dem Supermarkt, rustikale festere Brötchen mit einem Roggenmehlanteil, welche vom Bäcker und so weiter und so fort.

Bei dem Belag und den Soßen konnten wir uns nicht einigen, müssen wir ja aber auch nicht. Nur beim Burgerbrötchen sollten sich alle einig sein, denn es will ja niemand für jeden ein anderes Burgerbrötchen einkaufen bzw. vorbereiten. Also fing ich an die Burgerbrötchen selbst zu backen. Am Anfang ging das noch öfter mal in die Hose, sodass ein Teil meiner Familie wieder auf die gekauften aus dem Supermarkt umsteigen wollte.

Aber ich blieb dran und hab es irgendwann gefunden: Das perfekte Burgerbrötchen-Rezept! Es gelingt und schmeckt immer! Und niemand kauft mehr labberige Burgerbrötchen aus dem Supermarkt, die nur vom anschauen schon auseinander fallen. Meine Burgerbrötchen sind fluffig, aber saugen die Soße nicht zu doll auf. Sie sind stabil genug und fallen nicht auseinander und schmecken dabei auch nicht zu sehr nach Hefe. Das habe ich bei den selbstgebackenen immer sehr bemängelt. Es ist natürlich alles Geschmacksache, aber mit diesen Burgerbrötchen konnte ich meine gesamte Familie überzeugen und glaubt mir - wir haben sehr kontroverse Geschmäcker und Meinungen.



**Hier kommt es nun: Das easy-peasy
Bürgerbrötchen-Rezept!**

Burgerbrötchen

Für die Burgerbrötchen

- 200 ml lauwarmes Wasser
- 40 ml Milch (am besten Vollmilch)
- 30 g frische Hefe
- 35 g Zucker
- 8 g Salz
- 80 g weiche Butter
- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Ei

Für die Lasur

- 1 Ei
- 2 EL Milch
- Sesam

1. Das lauwarme Wasser (bei Hefeteigen niemals wärmer als 35 Grad) und die Milch in eine Rührschüssel geben oder wenn ihr habt in die Schüssel eurer Küchenmaschine. Den Zucker einrieseln lassen und die Hefe dazugeben. Umrühren und 2-3 Minuten ruhen lassen.

2. Währenddessen die zimmerwarme, weiche Butter, das Mehl und das Salz abwiegen. Die trockenen Zutaten nun zusammen mit dem Ei zum Hefegemisch geben und mindestens 5 Minuten kneten (lassen), sodass ein homogener, glänzender und glatter Teig entsteht.

Den Teig in der Schüssel lassen und gut abdecken (z. B. mit einem passenden Deckel oder Frischhaltefolie) und 1 h bei Zimmertemperatur gehen lassen. In dieser Zeit sollte sich der Teig gut vergrößert haben.

3. Auf der Arbeitsfläche oder einem sauberen Holzbrett etwas Mehl verteilen und eine Waage bereit stellen. Je nachdem wie groß die Burgerbrötchen werden sollen 9 oder 10 gleichgroße Mengen Teig abstechen. Bei 10 Burgerbrötchen wiegt jedes Stück ca. 90 g, bei 9 Burgerbrötchen dann entsprechend etwa 100 g (das kommt immer etwas auf die Größe des Ei's an und wie genau man wiegt).

Die Teigstücke zu runden Kugeln formen. Dabei die Teigstücke nicht einfach in den Händen rollen, sondern immer versuchen die äußeren Kanten nach innen zu drücken/falten, um so Teigspannung aufzubauen (siehe Video).

4. Die geformten Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (mit genügend Abstand zueinander) und sie mit der Hand flach drücken. Mit einem Küchentuch bedecken und nochmals eine Stunde gehen lassen.

Jetzt schon mal das Ei für die Lasur aus dem Kühlschrank nehmen.

5. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei mit der Milch glattrühren. Die aufgegangenen Burgerbrötchen mit eine Pinsel mit der Lasur bestreichen und nach Belieben mit Sesam bestreuen.

Ein Backblech nach dem anderen (nicht gleichzeitig!!) für ca. 15 Min backen (die Burgerbrötchen sollten goldbraun sein). Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen können diese hervorragend eingefroren werden.

Die abgekühlten Burgerbrötchen lassen sich sehr gut einfrieren und dann auch für eine spontane Burger-Aktion auftauen. Belegt werden kann ganz nach Lust und Laune. Auf dem Foto hier ist eine selbstgemachte Burgersoße, ein Veggie-Burgerpattie, Tomaten, Salat und Gewürzgurken. □



Lasst es euch schmecken!

Eure Paula