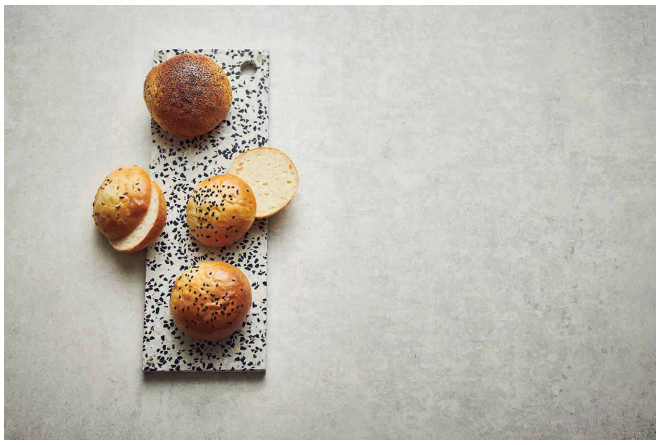
Burger-Buns

Rezept von V-ZUG AG



mit Topping

Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	30 Min.
Garzeit	1 Std. 25 Min.
Stück	8
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Teig

50 g Butter

300 ml Milch

400 g Weizenmehl Type 720

1 TL Salz

1 TL Zucker

½ Würfel Germ (ca. 20 g)

1 Ei

Formen

Mehl zum Bestäuben

1 Ei zum Bestreichen

2 EL Wasser

Samen zum Bestreuen
(z. B. Fenchelsamen, Mohn, Schwarzkümmel, Sesam etc.)

Teig

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, Milch dazu gießen. Abkühlen lassen.

Zusammen mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einem weichen, feuchten Teig kneten.

Teig zu einer Kugel formen. In einer Schüssel auf den Garraumboden stellen und mit Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C 1 Stunde lang um das Doppelte aufgehen lassen.

Formen

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. 30 Minuten aufgehen lassen.

Ei und Wasser verrühren. Buns damit bestreichen. Nach Belieben Samen darüberstreuen.

Backen

Burger-Buns auf der mittleren Auflage mit Profi-Backen klassisch 180 °C 25 Minuten lang backen.

Burger-Buns mit einem Küchentuch abgedeckt auskühlen lassen.

Garschritte

Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 1 Std.

Teig nach dem Aufgehen weiterverarbeiten.

Profi-Backen bestrichen 180 °C während 25 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022