

Burgerbrötchen Grundrezept

Burger sind ein schnelles und köstliches Essen, mit diesem Burgerbrötchen Grundrezept lassen sich viele schmackhafte Burgerrezepte kreieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

| | |
|--------|------------------------|
| 500 g | Weizenmehl |
| 1 TL | Salz |
| 125 ml | Wasser |
| 125 ml | Milch |
| 20 g | Germ |
| 50 g | Butter |

Zubereitung

1. Mit dem Burgerbrötchen Grundrezept sind die Burger einfach und schnell zubereitet. Dafür das Weizenmehl mit dem Salz vermengen. Die zerbröselte Germ zum Mehl geben und mit etwas Wasser vermischen. Butter schmelzen, und zusammen mit lauwarmen Milch und Wasser zum Teig geben.
2. Alle Zutaten vermengen und kräftig durchkneten bis ein geschmeidiger Germ Teig entsteht. Den Teig zugedeckt an einem warmen Platz zirka 30 Min. gehen lassen. Backofen auf 190 C° vorheizen. Nochmals kneten.
3. Den Burgerteig 2 cm dick ausrollen und in Scheiben von zirka 9 cm Durchmesser ausstechen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Teiglinge darauf legen und mit Wasser bestreichen. Backblech in das Backrohr schieben und 10-15 Min. goldbraun backen.

Tipp

Die Burgerbrötchen vor dem Backen mit Sesam, Leinsamen oder gehackte Kürbiskerne bestreuen.

