



Burger-Brötchen

Zutaten:

200ml Wasser, lauwarm
4 EL Milch
1 Würfel Hefe
35g Zucker
8g Salz
80g Butter, weich
500g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle
2 Eier
2 EL Milch
2 EL Wasser
Sesam zum Bestreuen

Das lauwarme Wasser und die Milch in eine Schüssel geben, den Zucker untermischen und den Hefewürfel hineinbröseln. Den Teig 5 Minuten stehen lassen.

Mehl, Salz, ein Ei und die Butter dazugeben und alles gut verkneten. Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Danach aus dem Teig die Brötchen formen (ca. 90g pro Brötchen), indem man den Teig in den Handinnenflächen zu gleichmäßigen, runden Kugeln rollt und diese dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einer flachen Scheibe mit 8 bis 9 cm Durchmesser drückt. Je gleichmäßiger man hier die Teigscheiben formt, desto besser wird das fertige Brötchen. Die Brötchen nun ca. 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit verquirlt man ein Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch. Sind die Brötchen gegangen, werden sie mit dem verquirlten Ei bestrichen und mit Sesam bestreut.

Die Brötchen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 16 bis 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Anschließend auskühlen lassen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr