

Voll aufgegangen - So backst du die besten Burger Buns zu Hause

VORBEREITEN

150
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 9 Potato Buns

Für den Teig

290 ml Vollmilch
1 Päckchen frische Hefe
330 g Mehl Type 550
200 g Mehl Type 405
250 g mehligkochende Kartoffeln (gekocht, kalt und vom Tag zuvor)
60 g Rohrzucker
8 g Salz
80 g weiche Butter
1 Ei

Für die Glasur

1 Eigelb
20 ml Vollmilch
Salz
30 g Sesam oder Schwarzkümmel

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

Der **Burger Bun** ist für den Burger Patty was Robin für Batman, was Jimmy Olsen für Superman, was Ron für Harry Potter, Samweis für Frodo oder der Alkohol für Lindsay Lohan sind. Er ist das Fundament, auf dem der

Erfolg aufbaut.

Wenn du ab und zu die Zusammenfassung der Oscar-Verleihung schaust, kommen dir diese Sätze sehr bekannt vor: „Oh mein Gott! Ich möchte meiner Familie danken, oh mein Gosch, der hier ist für euch!“ oder „ohne meinen Agenten hätte ich das nicht geschafft“. Würde dein Patty einen Oscar verliehen bekommen, wem würde es dafür danken? Genau, seinem treuesten Begleiter, dem Bun.

Ok, es klingt weit hergeholt, skurril und auch etwas nerdig. Aber anschaulicher konnte ich die Wichtigkeit dieses Haupt-Nebendarstellers nicht beschreiben. Ohne gutes **Burgerbrot** kein guter Burger.

Schmeiß einfach mal das Kopfkino an und stell dir den Unterschied zwischen einem langweiligen, blassen, runzeligen, trockenen, pappigen, bröseligen Brötchen aus dem Supermarkt im Plastiksarg und einem selbst gebackenen, strahlenden, duftenden, fluffigen, vor jugendlicher Schönheit strotzenden und mit deinen Lieblingszutaten gespickten frischen Burger Bun aus dem Ofen vor. Bäm! Jawolla! Anreiz genug?

Wie bei allen Dingen im Leben, sind auch hier, im Mikrokosmos der belegten Teigwaren, die Harmonie und das Zusammenspiel der Zutaten entscheidend für das Geschmackserlebnis. Also, Omas alte Schürze aus dem Keller geholt, Arbeitsfläche bemehlt und rein in die Backstube. Wenn du einmal selbst gebackene **Burger Brötchen** zwischen deinen Händen gehalten hast, willst du nie wieder andere. Backen ist keine Raketenwissenschaft. Mit ein wenig Hintergrundwissen wirst du phänomenale Burger Buns zu Hause backen.

Warum du deine Burger Buns selber backen solltest

Du hast ja Recht. Chemo-Brötchen aus der Packung zu nehmen geht schneller. Backen nimmt viel Zeit in

Voll aufgegangen - So backst du die besten Burger Buns zu Hause

Anspruch und erfordert etwas Erfahrung, allerdings bleibt dir kaum eine andere Wahl, wenn du fantastische Burger-Schrippen haben möchtest.

Im Supermarkt oder Discounter ist die Auswahl, naja sagen wir mal ... eher mau. Da sind auf der einen Seite die großen trockenen mit Sesam und auf der anderen Seite die kleinen schrumpeligen ohne Sesam. Beim Blick in die Zutatenliste versteht man nur Bahnhof. Obwohl ich kein Lebensmittelwissenschaftler bin, weiß ich, dass Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren und Emulgatoren (E472e, E481) in Omas Hefezopf nichts zu suchen hatten. Auch der Zusatz ganz am Ende „mit Alkohol verpackt“ lässt nicht gerade Erinnerungen an warmes, duftendes, hausgemachtes Teiggebäck aufkommen. Da werden eher Erinnerungen von einer durchzechten Nacht und dem morgentlichen Brötchen plus Konter-Bier geweckt.

Beim Bäcker um die Ecke wirst du eher Schrippen oder Kaiserbrötchen mit einer krossen Kruste finden. Die wenigsten Bäcker werden dir echtes Burgerbrot backen. Beim Metzger gibt es mittlerweile American Cuts, fertige Patty-Blends und ganze Internetseiten, die mit Premiumfleisch handeln. Beim Bäcker ist der Burger-Hype leider noch nicht angekommen. Ick sach nur Nebendarsteller und so!?

Macht aber auch gar nichts, denn beißt du das erste Mal mit getrockneten Teigresten an Armen und Gesicht, Mehl an Klamotten und Haaren in dein erstes warmes Burger Bun frisch aus dem Ofen, weißt du, was Seligkeit bedeutet. Im Anschluss werden alle Fertig-Brötchen für immer aus deinem Speiseplan ver-bunt.

Als wäre das noch nicht überzeugend genug, hat das Selberbacken sogar noch mehr Vorteile:

- Du weißt, welche Zutaten in deinen Brötchen stecken. Meist sind es 4 Zutaten, die du brauchst. In einem industriellen Bun stecken Teilweise bis zu 34 Zutaten (die meisten mit Namen, die man nicht kennt, wenn man nicht einen Dokortitel besitzt).
- Du kannst die Buns nach deinen eigenen Vorlieben gestalten, in der Größe variieren, mit Zutaten füllen oder färben.
- Unzählige Burger-Bun Rezepte stehen dir zur

Verfügung und du bist nicht auf nur eine Sorte festgelegt.

- Der Geruch von frischem Hefeteig, wenn du die Ofentür öffnest und die fertigen Buns herausholst ist einfach unbeschreiblich.
- Dein Partner wird Augen machen, wenn du sie/ihn sonntags mit selbst gebackenen Brötchen überraschst ... glaub mir, da steigen die Bonuspunkte ins Unermessliche! (Tipp: nicht erwähnen, dass es die Teigreste deiner Burger-Buns für den Männer-/Mädelsabend nächste Woche sind).
- Du genießt das Essen deiner Brötchen plötzlich viel aufmerksamer und bewusster, da du sie selbst gebacken hast und weißt, was für Arbeit in diesen kleinen Teigklumpen steckt.
- Du bringst deine Back-Skills auf das nächste Level. Und nur am Rande: Schwiegereltern lieben Bäcker.
- Selber backen spart Geld! Der Wareneinsatz für ein Grundrezept ist minimal.



Brioche Burger Buns mit Eiweiß-Glasur und Haferflocken

Teig-Theorie: Was passiert beim Brötchen backen?

Der ursprünglichste aller Teige ist der Sauerteig. Wasser, Mehl und Salz werden miteinander vermengt und abgedeckt bis zu einigen Tagen stehen gelassen. In unserer Luft befindet sich eine Vielzahl von Bakterien (du

Voll aufgegangen - So backst du die besten Burger Buns zu Hause

brauchst jetzt nicht reflexartig die Luft anzuhalten. Diese Bakterien sind für uns harmlos, mehr noch, wir brauchen viele von ihnen zum Leben), die durch das Kneten in die Teigmasse eingeschlossen und verteilt werden. Diese lassen den Teig langsam gären, bzw. fermentieren. Aber warum „geht“ der Teig dann auf?

Dazu sind zwei Dinge nötig. Stärke und Gluten (Klebereiweiß), das beim langen Kneten entsteht und dabei lange Protein-Ketten bildet. Dadurch wird der Teig fürs bloße Auge elastisch, homogen und gummiartig. Quasi, wie ein – Achtung Wortwitz – Bun-gee-Seil. Die darin eingeschlossenen Bakterien fangen an, Alkohol und Kohlenstoffdioxid zu bilden. Das machen die übrigens gerne – ist voll ihr Ding (darum wird diese Art der Gärung auch in vielen anderen Bereichen verwendet, wie z.B. dem Bierbrauen oder der Weinherstellung). Die Gluten-Struktur verhindert das Aufsteigen in die Luft und dehnt sich, dank ihrer neu gewonnenen Elastizität, aus. So bilden sich die runden Hohlräume im Brötchen. Ganz bildlich gesprochen ist das so, wie in einen Luftballon zu pupsen. Dadurch gehen Brötchen und Brot auf und du siehst die schöne poröse Struktur in deinen Teigwaren nach dem Backen.

Diese Bakterienkulturen lassen die Dinge allerdings gerne langsam angehen (getreu dem Motto: erst mal chillen). Darum brauchen sie für ihre Reaktionen viel Zeit. Weil das einigen Menschen zu lange dauerte, haben sie diese Bakterien kultiviert und gezüchtet.

„Und wie sie diese Bakterien dann nannten, wird dich ins Staunen versetzen ...“

Du kennst sie heute aus dem Supermarkt unter dem Namen „Hefe“. (Entschuldige, aber ich wollte einmal im Leben auch so einen trendigen Cliffhanger setzen. Das wars jetzt. Versprochen!).

Hefe erleichtert als Schnellstarter dein Backen ungemein, da du nicht Tage warten musst, bis sich die Bakterien vermehren. Alles was du brauchst, steckt schon in den 42-Gramm-Würfeln Frischhefe (bzw. im Tütchen bei Trockenhefe).

So ein Mehldram - Welches Mehl ist das beste für Burger Buns?

Ja, die Supermärkte sind voll von verschiedenen

Mehltypen und Nummerierungen. Da kann man schnell den Überblick verlieren, oder erst gar keine Lust haben, sich damit zu beschäftigen. Es ist allerdings nicht so unübersichtlich, wie es auf den ersten Blick scheinen mag. Die „Type“ gibt den Mineralstoffgehalt im Mehl (pro 100 mg) an.

Du kannst die verschiedenen Mehltypen farblich sehr gut unterscheiden. **Je weniger Mineralstoffe im Mehl stecken (also je feiner es gemahlen wurde) umso heller ist es.** Die Mineralstoffe und Vitamine sitzen nämlich vor allem in der äußeren Schale des Korns. Je feiner es gemahlen wird (in der Fachsprache: niedriger Ausmahlungsgrad), umso weniger Schalenbestandteile besitzt das Mehl. So weißt du, dass helle Brote oder Brötchen Mehl mit geringem Mineralgehalt enthalten und dunkle Brote ein mineralstoffreiches dunkles Mehl (darum sättigen Vollkornbrote auch so schnell im Gegensatz zu Weißbrot).

Hier drei gängige Weizenmehl-Typen als Beispiel:

- **Type 405** – unser alltägliches Haushaltsmehl, hervorragend für Kuchen, Gebäck und Weißbrot (Mineralstoffgehalt höchstens 0,5 %)
- **Type 550** – das „backstarke“ Mehl, etwas reichhaltiger und griffiger als Type 405. Hervorragend für Brot, Brötchen oder Kleingebäck (Mineralstoffgehalt höchstens 0,65 %)
- **Type 1600** – Hartweizenmehl/Grieß (Mineralstoffgehalt höchstens 1,85 %)

Mit Dinkel- und Roggenmehl verhält es sich genauso. Die dunkelsten und reichhaltigsten Mehle nennen sich Vollkorn. Und der Name ist Programm. Hier muss das Mehl aus fast allen Bestandteilen des Korns bestehen.

Welches Mehl ist jetzt das beste für deine Burger?

Für die meisten Rezepte benutzt man Type 550 Mehl, da es etwas griffiger als das 405er ist und beim Backen feinporig und hoch aufgeht. Deine Brötchen werden aber trotzdem gelingen, solltest du nur noch Type 405 zu Hause haben und keine Lust einkaufen zu gehen. Denn, und jetzt folgt ein schlauer Merksatz, je feiner das Mehl, desto mehr Gluten, sprich Eiweißkleber, kann sich bilden.

Voll aufgegangen - So backst du die besten Burger Buns zu Hause

Roggen, Gerste, Buchweizen, Amarant oder Vollkorn besitzen wenig Stärke und Gluten. Darum werden dunkle Mehle für Brötchen und Brot meist gemischt (andernfalls würden sie auseinander bröckeln, bzw. erst gar nicht zusammenhalten).

Hef(e)tige Reaktion - Hefe

Hefe ist der absolute Oberhammer. Sie ist der Motor für die leblosen Zutaten. Sie bringt die Teig-Party überhaupt erst in die Gänge (wie der Erste, der auf die leere Tanzfläche geht, um die Meute in Fahrt zu bringen).

Während der Gärung entstehen Gase, die durch das Gluten im Teig gehalten werden. So bilden sich Luftblasen - wobei sie viel mehr als nur Luft enthalten. Sie sind vielmehr kleine Aromakammern, die beim Abbeißen ihre gespeicherten Düfte abgeben. Wie ein Spritz-Luftfrischer im Badezimmer ... nur in lecker halt. Hefe liebt kleine Mengen Zucker. Das ist wie eine Droge, die die Hefe hyperaktiv abgehen lässt (quasi Hefe-Koks). Sie hasst extreme Temperaturen, dabei geht sie nicht auf. Gärung an einem warmen Ort ist fördernd. Kalte Zugluft oder zu viel Hitze macht die Hefe faul und sie resigniert. Auch Salz mag sie nur in geringen Mengen.

Du kannst frische oder Trockenhefe verwenden. Beides funktioniert einwandfrei. Trockenhefe hält sich natürlich gefühlt eine Ewigkeit. Wenn du deine Küche also nicht ganzheitlich zur Burger-Bun-Kaserne ausbauen willst, lohnt es sich auch immer ein Päckchen Trockenhefe in petto zu haben. Nur für den Fall.

Noch ein Tipp: Burger Bun Teig „geht“ auch im Kühlschrank über Nacht wunderbar auf. Die Kälte verlangsamt die Hefereaktion und macht den Teig fast noch ein bisschen feinporiger.

Für verliebte Bäcker - Salz

Warum Salz zum Teig geben? Die erstbeste Antwort: Weil die Schrippe dann schmeckt. Salz ist ein Geschmacksverstärker. Es kitzelt den Eigengeschmack der enthaltenen Zutaten heraus. Es sorgt allerdings auch dafür, dass der Teig eine höhere Elastizität bekommt und beim Backen nicht so schnell austrocknet. Darüber hinaus hemmt es die Hefe, mit ihrer Reaktion zu übertreiben (wie ein guter Freund auf einer Party, der dich zurückhält, wenn du betrunken nackt Flitzen gehen möchtest). Reduziere die Hefemenge,

wenn du deinen Teig gar nicht salzen möchtest. Sonst geehhtss aaaab!

Wasser lassen - Flüssigkeiten

Flüssigkeiten sind essentiell für das Wunderwerk Teig. Sie dienen der Hefe als Nährlösung und aktivieren sie. Außerdem bilden sie zusammen mit dem Mehl lange Glutenfäden, die den Teig flexibel, elastisch, leicht formbar machen und das Kohlenstoffdioxid in Bläschen einschließen. Hierbei ist eine genaue Menge der Flüssigkeit das A und O. Zu wenig Flüssigkeit und dein Teig wird hart, fest, unelastisch und geht nicht auf. Zu viel Flüssigkeit und der Eiweißkleber wird zu instabil. Der Teig geht auf und fällt dann wieder schlaff in sich zusammen.

In den meisten Fällen benutzt man Wasser und/oder Milch für die BurgerBuns. Du kannst aber natürlich auch Flüssigkeiten nach eigenem Gusto austauschen und variieren.

- **Buttermilch** – Tausche Buttermilch gegen die Milch im Rezept aus. Nimm erst einmal ein Drittel weniger und schaue, wie sich der Teig verhält. Wenn er noch zu trocken und unelastisch ist, gib noch einen Schuss hinzu. Die Buttermilch verleiht dem Burger Bun einen leicht säuerlich, süßen und cremigen Geschmack.
- **Säfte** – Ob Karotten-, Orangen- oder Cranberrysaft. Hier sind deinem Ideenreichtum keine Grenzen gesetzt. **Besonders gut harmonieren Säfte im Bun, wenn die Thematik sich durch den ganzen Burger zieht.** Zum Beispiel ein rotes Burger Bun mit Preiselbeersaft, geschmolzenem Camembert auf dem Patty, einer dünnen gegrillten Birnenscheibe und Preiselbeerkompott obenauf. Oder Röstzwiebeln, Bacon und Zwiebelwasser im Teig. Nur so ein Gedanke. Frisch entsaftet, machen Obst oder Gemüse natürlich richtig was her. Die Saftmenge ist 1:1 mit der Wassermenge im Rezept austauschbar. Säfte sind allerdings säurehaltig. Das mag die Hefe wiederum sehr gerne, um in die Gänge zu kommen (aber auch hier wieder nicht zu viel – Diva halt!). Probiere es erst einmal

Voll aufgegangen - So backst du die besten Burger Buns zu Hause

mit 130-140 ml. Bei Rezepten mit einem höheren Wasseranteil, nimm letzteres zum aufgießen, bzw. neutralisieren, wenn der Teig noch zu trocken sein sollte. Bei Pürees verhält es sich genauso. Erst einmal etwas weniger und dann vorsichtig rantasten.



Kartoffel Burger Buns mit Rote Beete Pulver, Ajvar, Tomami, schwarzem Sesam und Erdnüssen

Teig gegeben. Für gelbe Burger Buns empfiehlt sich Safran, für schwarze Buns ist Sepia-Tinte das Nonplusultra. Besonders in Kombination mit den eben angeführten Säften oder Pürees ergeben sich knallige Farben, die Andy Warhol nickend absegnen würde.

Das i-Tüpfelchen auf deinen Buns - Toppings

Ein guter Teig ist eine Sache, doch ein raffiniertes Topping ist die Kirsche auf der Zucker-Sahnehaube. Sesam ist auf jeden Fall der absolute Klassiker (voll Vintage), einfach weil's richtig gut schmeckt. Allerdings steht dir ein ganzes Universum an fantastischen Bun-Toppings zur Verfügung. Probiere es mal mit gerösteten Pistazien oder Schwarzkümmel. All diese Zutaten geben deinem Burger Bun einen zusätzlichen Kick und eine neue geschmackliche Richtung.

Ganz schön schmierig – Ist Butter oder Öl besser in meinem Teig?

Tendenziell geht beides, klar. Allerdings hat Butter ein paar Asse im Ärmel. Sie ist fest und zerläuft erst auf der Hand (also bei ca. 36-37 °C). Bei Temperaturen darunter zieht die Butter wieder an. Öl ist immer Flüssig (nur Olivenöl wird im Kühlschrank fest). Im Teiggemisch macht die Butter einfach eine bessere Figur. Sie verteilt und emulgiert gleichmäßig. Außerdem lässt sie die ganze Masse cremiger werden und sorgt für mehr Bindung.

Natürlich kannst du auch Öle verwenden. Hier liegt's an dir, was du lieber magst. Besonders Nussöle sind interessant, wenn du die gleichen Nüsse in den Teig einarbeitest oder als Topping oben aufsetzt. Auch hier thematisch denken für mehr Pfiff in der Burger-Schrippe.

Farbenlehre - Burgerbrot färben

Es gibt außer Säften oder Pürees noch andere Möglichkeiten deinem Bun-Teig einen Anstrich zu verpassen. Leicht in der Anwendung sind getrocknete Pulver aus Gemüse, wie Spinat- oder Rote Bete. Diese werden mit einem Schuss Wasser angerührt und in den

Voll aufgegangen - So backst du die besten Burger Buns zu Hause



Burger Bun Farben und Toppings

Praxis-Termin – Tipps für bessere Buns

Puh, das war viel Theorie. Da raucht ja jetzt schon der Kopf. Nun kommen wir aber endlich zum angenehmeren Praxis-Teil, machen uns schmutzig und lassen lieber den Ofen rauchen. Nach diesen ganzen Infos über Enzyme und Proteine und furzende Hefebakterien, stellst du dir nun zu Recht die Frage: Was macht denn nun ein gutes Burger Bun aus? Das klingt alles kompliziert. Folgende Eigenschaften versuchen wir gleich zusammen zu erkneten. Und keine Sorge, in der Praxis ist alles viel einfacher:

- Es sollte **frisch gebacken** sein – du wirst merken was ich meine, wenn du in deinen ersten komplett selbstgemachten Burger beißt
- **Homogen**, ohne eine Kruste zu besitzen
- Es sollte **nicht zu dominant und teigig** sein, damit das Patty inklusive Beilagen nicht erschlagen wird
- **Elastisch und nicht bröselig**, wenn Soßen und Fleischsäfte an den Teig kommen
- **Weich genug um Flüssigkeiten aufzunehmen**, einzuschließen und beim Abbeißen wieder abzugeben
- **Groß genug**, dass das Patty nicht übersteht
- **Flexibel genug**, um es beim Essen leicht zu quetschen und die Burger-Innereien zu halten

Noch eine kleine Geling-Checkliste:

- Halte dich so genau wie möglich an die Gramm und Milliliter Angaben.
- "Bist du aber groß geworden!" Hab Geduld, beachte die Ruhe- bzw. Gärphasen und gib dem Teig die benötigte Zeit, um seinen Job zu tun und zu wachsen.
- Den Teig immer locker abdecken. Spannst du Frischhaltefolie an den Seiten fest, hat der Teig keinen Platz zum Ab- bzw. Aufgehen.
- Keine Zugluft und ein Ruheort auf Zimmertemperatur sind die wichtigsten Gelinggaranten.

Voll aufgegangen - So backst du die besten Burger Buns zu Hause

- Gib die Teiglinge in den knackig vorgeheizten Ofen. Nicht schon reinschieben, wenn 180 °C noch nicht erreicht sind.
- Jeder Ofen ist anders. Schau alle 5 Minuten mal nach dem rechten. Sind die Burger Buns schon braun, die Zeit aber noch nicht um, raus damit!
- Lasse die Buns offen abkühlen, sprich ohne Handtuch oder Folie darüber, sonst werden sie durch das entstehende Kondenswasser feucht und suppig.
- Hast du Geschwister oder möchtest aus anderen Gründen genau gleich große Burger Buns herausbekommen, benutze eine Küchenwaage.



Durch Wiegen erreichst du immer gleich Große Burger Buns

Burger Bun Grundrezept

Wir starten mit dem absoluten US-Klassiker der Burger-Buns. Ein weiches Kartoffel-Brötchen (Potato Bun). Ich komme schon ins Schwelgen, wenn ich nur daran denke. Die Zutaten, die du brauchst, sind folgende:



Zutaten für Kartoffel Burger Buns

- 290 ml Vollmilch
- 1 Päckchen frische Hefe (42 g)
- 330 g Mehl Type 550
- 200 g Mehl Type 405
- 250 g mehligkochende Kartoffeln (vorgekocht, kalt und vom Vortag)
- 60 g Rohrzucker
- 8 g Salz
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei

- 1 -

Hefe zerbröseln, mit Milch und 2 EL Zucker verquirlen. Abgedeckt 10 Minuten arbeiten lassen, bis sich Bläschen an der Oberfläche bilden.



Voll aufgegangen - So backst du die besten Burger Buns zu Hause

- 2 -

Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, bis eine breiige Konsistenz entsteht und zusammen mit der Milch-Hef-Mischung, beiden Mehlen, Zucker, Ei und Salz in der Küchenmaschine auf niedriger Stufe ca. 3 Minuten zu einem groben Teig kneten (alternativ ca. 8 Minuten mit der Hand).

- 3 -

Butter hinzugeben und auf höchster Stufe ca. 5 Minuten weiter kneten, bis ein glatter homogene Teig entstanden ist (mit der Hand ca. 15 Minuten durchkneten).



- 4 -

Teig mit einem Küchenhandtuch abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort ohne Durchzug (z.B. dem kalten Backofen) gehen lassen.



- 5 -

Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer länglichen Rolle formen.



- 6 -

Mit einem Messer 9 gleiche Portionen abschneiden.



- 7 -

Zum Formen der Buns Teigling in der Hand leicht platt drücken und die Seiten nach unten biegen.

Voll aufgegangen - So backst du die besten Burger Buns zu Hause



- 8 -

Teigling umdrehen, Teigseiten zu einer Kugel in einander stecken und gut verschließen.



- 9 -

Teig schleifen. Dafür eine starre hohle Hand formen und den Teigling entgegen des Uhrzeigersinns mit leichtem Druck zwischen Hand und Arbeitsfläche ca. 30 Sekunden glatt und rund rollen.



- 10 -

Teigbälle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Küchentuch (oder Klarsichtfolie) bedecken und nochmals 45 Minuten ruhen lassen.



- 11 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 12 -

Eigelb, Milch und Salz verquirlen und mit einem Pinsel oder einer Sprühflasche auf die Brötchen geben.

Voll aufgegangen - So backst du die besten Burger Buns zu Hause



- 13 -

Sesam aufstreuen und für ca. 20 Minuten in den heißen Ofen geben, bis die Buns außen goldbraun sind.



Falls du beim Backen Probleme mit dem Teig hattest oder sonstige Fragen zu Hefeteig aufkommen, schau in diesem Guide vorbei. Hier erklärt dir unsere Baking-Queen Céline die geheimen Tipps der Hefebäcker-Gilde. Natürlich kannst du auch vegane Hefeteige herstellen:

Equipment für Burgerbrötchen-Bäcker

Backringe

In vielen Rezepten wird dir dazu geraten, Servier- oder Teigringe zu benutzen, damit die Burger Buns ihre runde Form behalten. Du musst nicht unbedingt solche Edelstahlringe kaufen, sondern kannst sie an einem ruhigen Abend bei Kerzenschein und einem guten Glas Rotwein selber basteln. Alles was du dazu brauchst ist

eine Rolle Alufolie und einen Tacker.



Alufolie der Länge nach falten

Schnapp dir ein ca. 30 cm langes Stück Alufolie, lege es horizontal flach vor dich und knicke einen ca 6 cm breiten Rand nach oben.



Alufolie bis zum Ende falten

Falte die Alu-Schlange bis zum Ende und drücke mit der flachen Hand deine Bastelarbeit ordentlich fest.

Voll aufgegangen - So backst du die besten Burger Buns zu Hause



Alu-Folie zum Rind formen und fixieren

Schiebe beide Enden übereinander und setze 3 Tacker-Nähte (3 halten besser als 2 - alle Dr. House Fans wissen was ich meine). Hier kannst du den Umfang selbst wählen. Auch die Höhe des Rings kannst du leicht steuern, in dem du größere Kanten faltest.

Allerdings sind diese Ringe nicht unbedingt von Nöten. Wenn du die Burger Buns gut formst und schleifst, werden sie auch ohne Ring wunderschön rund. Möchtest du allerdings eine ganz bestimmte Größe für alle Buns haben, lege ich dir diese kleine Bastel-Session ans Herz. So ist von Mini- bis zu Atom-Bun in Fladenbrot Ausmaßen alles Möglich und du kannst das Brötchen-Wachstum deinen Bedürfnissen mühelos anpassen.

So eine Bastelstunde ist übrigens auch eine ausgefallene Idee für ein Date (wenn du danach auch noch gekonnt Burger servierst kann da nichts mehr anbrennen!). „Hey, ich bins ... Bock heute Abend mit mir zu basteln? Ich hab nen Tacker und Rotwein!“

Ganz wichtig: Öle die Aluringe gut ein, bevor du sie um die rohen Teiglinge legst, ansonsten kleben sie nach dem Backen am fertigen Brötchen.

Mensch oder Küchenmaschine?

Du hast sicher schon gemerkt, dass ich auf den Fotos alle Zutaten etwas faul in eine Küchenmaschine gebe. Das hat einen Grund. Bis vor kurzer Zeit hatte ich eine innere Abneigung zu solchen teigverarbeitenden Robotern. Ich knete, rolle und rühre sonst alles, was irgendwie möglich ist, per Hand. Allerdings haben wir in unserer Testküche diverse Aparillos rumstehen und so wagte ich an einem

schicksalhaften Abend den Versuch, meinen Teig für frische Hefebrötchen in so einer Maschine herzustellen. Tja, was soll ich sagen. Der Teig wurde perfekt und homogen. Diese Dinger sind wirklich gut! Ich bin zwar weiterhin für die Kunst der soliden Handarbeit, aber solltest du keinen Bock oder Zeit haben stundenlang Teige zu kneten, überlege dir wirklich, in eine Küchenmaschine zu investieren. Sie erspart Zeit, Arbeit und lästiges Aufräumen.

Mega Fun mit Burger Bun

Willkommen unter den Hobby-Bäckern. Mit deinem angelesenen Know-How kannst du nun in die Lande ziehen und die besten Burger Buns „in town“ backen. Egal ob bei Freunden oder bei dir zu Hause. Einmal damit angefangen und dir eröffnen sich neue duftend fluffige Welten. Du wirst sehen, dass dein Freundeskreis es dir bald nachtun wird. Also hab den Mut einfach anzufangen und deinen Backhorizont stetig zu erweitern. Denn Backen macht Freude und Freunde. Um mit den Worten von Rolf Zuckowski zu schließen: „Innnnnn der Brötchenbäckerei, gibt's so manche Leckerei...“ Also lass es dir schmecken!

Diese 5 Burger Bun Rezepte werden deinen Burger-Horizont erweitern