

Brioche Burger Buns

VORBEREITEN

40
Min.

RUHEN

105
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 6 Buns

Für den Teig

350 g Mehl Type 550
190 ml Milch (3,5 % Fett)
50 g Butter (Zimmertemperatur)
17 g brauner Zucker
30 g frische Hefe
1 Ei
7 g Salz

Für die Glasur

1 Eigelb
20 ml Milch
30 g Sesam (oder anderes Topping), optional

leicht süßlich, lockeres Brioche Brötchen passen so gut zusammen, wie Gérard Depardieu und eine Kiste Rotwein. Fantastique eben. Wenn du deine Burger Buns selbst machst, wird aus dem einstigen Fast Food eher ein Slow Food, aber der Mehraufwand ist es mehr als wert!

Keine Angst vor der Herstellung von eigenem Teig. Es ist nicht so schwer, wie es klingen mag. Mit etwas Contenance und Amour zauberst du die leckersten Burger-Brötchen bei dir im heimischen Ofen. Je le promets!

Da dieses Rezept aus Frankreich stammt, der Brioche Teig geschichtlich mit dem Land verwurzelt ist und seinen Siegeszug über die ganze Welt fortsetzt, taufe ich diese fluffigen Brötchen auf: Napolen **Bunaparte!**

- 1 -

Hefe, Zucker, zimmerwarme Milch und 1 EL des Mehls in eine Schüssel füllen, mit einem Schneebesen mischen, mit Klarsichtfolie abdecken und 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

- 2 -

Mehl, Ei, Salz und die Hefemischung in eine große Schüssel oder Küchenmaschine geben und ca. 5 Minuten gut durchkneten.

Oh, petite Fronkreischh! Dieses Land hat kulinarisch wirklich einiges zu bieten. Besonders die raffinierten Teigwaren haben es mir in diversen Urlauben schon immer angetan. Und jetzt kommt der Super-Clou. Verbinde die französische Backkultur mit dem leckersten "Fast Food" überhaupt. Burger! Oh, mon dieu! Das geht? Oui oui, äh ja klar und wie das geht.

Diese Kombination ist eine der meist verwendeten in der Burger Welt. Ein stattlicher Rinderhack-Patty und ein

Brioche Burger Buns



- 3 -

Wenn langsam ein homogener Teig entsteht, die Butter mit untermischen und so lange weiterkneten, bis ein elastischer, nicht mehr klebriger Teig entstanden ist (ggf. ein wenig Mehl nachgeben). In der Küchenmaschine ca. 5 Minuten, mit Hand ca. 15 Minuten.

- 4 -

Teig mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

- 5 -

Den stark vergrößerten Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer dicken Rolle formen und mit einem Messer 8 gleiche Portionen abschneiden.



- 6 -

Jede Portion zu einer Kugel formen und anschließend "schleifen". Dazu die Teigkugel locker zwischen einer hohlen Hand und Arbeitsfläche gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Teig eine glatte Oberfläche gebildet hat.



- 7 -

Teiglinge auf ein Blech mit Backpapier setzen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.



- 8 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 9 -

Milch-Ei-Masse mit einem Pinsel oder Sprühflasche auf die Buns aufstreichen/sprühen und bei Bedarf mit Sesamkörnern (oder anderem Topping) bestreuen.

Brioche Burger Buns



- 10 -

Buns auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und 20 Minuten backen.