

Blitz Burger Buns – in nur 40 Minuten zum perfekten Burgerbrötchen

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Buns

2 Esslöffel Trockenhefe
230 ml lauwarmes Wasser
80 ml Pflanzenöl
30 g Zucker
1 Ei
1 Teelöffel Salz
450 g Mehl

Wenn du Lust auf einen komplett selbstgemachten Burger hast, dir es allerdings an Zeit mangelt, dann ist dieses Bun Rezept genau das Richtige für dich. Der Clou – im Vergleich zu anderen Burger Bun Rezepten, bei denen der Teig insgesamt 1 Stunde gehen muss, müssen diese Brötchen vor dem Backen nur 10 Minuten gehen.

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen.

- 2 -

Hefe mit Wasser, Öl und Zucker verrühren, 5 Minuten gehen lassen.

- 3 -

Ei, Salz und Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.

- 4 -

Teig in 12 gleichgroße Stücke teilen und zu Kugeln formen. Ungebackenen Buns mit jeweils 8 cm Abstand auf das Backblech legen und mit einem Handtuch abdecken, 10 Minuten ruhen lassen.

- 5 -

Eiweiß leicht aufschlagen und Buns damit bestreichen. Mit Sesam bestreuen und im heißen Ofen 10-12 Minuten goldbraun backen.