

DIE PERFEKTEN BURGER BUNS



ZUTATEN:

für ca. 5 Stück

350 g Mehl

10 g Germ (frisch) oder 1/2 Päckchen Trockengerme

100 g Öl

110 ml lauwarme Milch

75 ml lauwarmes Wasser

1/2 TL Salz



ZUBEREITUNG:

Wasser und Milch in einem Topf nur leicht erwärmen. Es sollte nur lauwarm sein.

Mehl, Germ und Öl in einer Schüssel bereitstellen und das Wasser-Milch Gemisch dazugeben. Mit den Knet-haken vom Handmixer (oder der Küchenmaschine) schön zu einem glatten Teig verarbeiten. Ruhig lange kneten, das ist wichtig! Der Teig sollte nicht mehr direkt an den Fingern kleben bleiben. Es kann sein, dass man noch 1-5 EL Mehl dazugeben muss. Diese wage Angabe ist deswegen, weil er auch bei mir jedes Mal eine unterschiedliche Konsistenz hat. Aber mit Mehl kann man alles ausgleichen. Wenn am Finger nichts mehr direkt kleben bleibt, hat er die richtige Konsistenz.

Den Teig an einem warmen Ort ca. für eine Stunde gehen lassen. Nun das Salz untermischen und nochmals verkneten sodass es sich schön verteilt.

Den Teig in gleichgroße Stücke teilen (ca. je 110-120 g), kurz flach drücken, um die Luftbläschen rauszubekommen und Kugeln formen. Dabei die Teigländer von außen immer in die Mitte einschlagen, sodass aus der Unterseite eine glatte Oberfläche wird. Es muss eine Spannung entstehen. Ihr könnt die Teigkugel dann auch noch auf der ganz leicht bemehlten Oberfläche etwas rollen.

Nun ca. 18-20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 190°C Ober-/Unterhitze backen. Backzeit nicht zu sehr verlängern, sonst werden sie trocken! Ev bei einem Brötchen testen, ob sie schon fertig sind.

!! Wenn ihr mehrere Familienmitglieder/Freunde zu versorgen habt: einfach Menge verdoppeln!

Für den Burger habe ich zuerst die Burger Buns aufgeschnitten und auf den Innenseiten kurz angebraten, sodass sie schön knusprig werden. Danach kommt etwas Ketchup und Majo oder Sour Cream drauf. Für die Burger Patties habe ich reines Rinderfaschiertes (Rinderhack) verwendet und nur etwas gesalzen und gepfeffert. Danach eine Tomate, dünne, rote Zwiebelscheiben, etwas Rucola, fertig!