

Weltbeste Burger-Brötchen

Zutaten:

50ml Milch
175ml Wasser
10g frische Hefe
25g Honig oder Zucker
475g Weizenmehl 550
10g **AGRILUNA**-Leinmehl
2 Eier
1,5TL Salz
80g weiche Butter

Zum Bestreichen & Bestreuen:

1 Eigelb, 3EL Milch, Sesam oder Schwarzkümmel

Zubereitung:

- Wasser, Milch, Honig und Hefe in den Mixtopf geben und 2:20Min./37°/Stufe 2 verrühren.
- Mehl, Eier, Salz und Butter dazu und 8 Min. / Knetstufe kneten!
- Teig in eine bemehlte Schüssel geben und abgedeckt, 1Std. ruhen lassen.
- Den Teig in 90-100g Teiglinge teilen und „rund schleifen“ (Kugeln daraus rollen).
- Die Teiglinge ruhen abgedeckt nochmal 60 Minuten.
- Backofen auf 200° O/U-Hitze vorheizen.
- Nun die gegangenen Teiglinge vorsichtig auf den bemehlten Zauberstein oder Ofenzauberer setzen.
- Eigelb und Milch verrühren und damit die Brötchen bestreichen. Je nach Geschmack mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen.
- Die Burger werden auf unterste Schiene, 15 Min. gebacken.
- Nach dem Backen, werden die Brötchen auf das Kuchengitter gesetzt. Vollständig abkühlen lassen!

Guten Appetit!