



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

# Brioche Burger Buns



**ZUTATEN:** für 12 Stück à 95 g

500 g Mehl (Type 550)  
250 g Butter  
250 g Vollei (ca. 5-6 Stück Gr. M)  
50 g Zucker  
20 g Hefe  
15 g Salz  
70 g Wasser

## ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten bis auf die Butter zuerst 6 Min. langsam, dann 4 Min. schnell mit dem Knevhaken der Maschine kneten. Danach den Knetvorgang mit der Butter wiederholen. Den Teig dann zu einer Kugel formen und 30 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen. (Alternativ könnt ihr ihn auch in der Maschine ruhen lassen).

Vom Teig 95 g große Teigstücke abtrennen und auf eine bemehlte Oberfläche legen. Dann rund formen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Mit Ei abstreichen und mindestens 1 Stunde gehen lassen. Dann nochmals mit Ei abstreichen und nochmals mindestens 45 Min. reifen lassen.

Bei 180° C Umluft ca. 15 Min. auf mittlerer Schiene backen.

