



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Kartoffel Burger Buns



ZUTATEN:

500 g Weizenmehl Type 500 oder
Dinkelmehl Type 630
20 g Hefe
10 g Salz
60 g Butter
120 g Milch, zimmerwarm
60 g Ei (ca. 1 Ei Größe M)
60 g Wasser, lauwarm
200 g gekochte, mehligkochende
Kartoffeln

Zum Bestreichen:

1 Ei
etwas Milch

ZUBEREITUNG (1/2):

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. | **Gehzeit:** ca. 1 Std. 45 Min. | **Backzeit:** ca. 12 Min. | **Gesamtzeit:** ca. 2,5–3 Std.

Zuerst die Kartoffeln weich kochen. Am besten eignen sich mehligkochende Kartoffeln, wie man sie auch für Kartoffelpüree verwendet. Die Kartoffeln ca. 20–30 Minuten kochen, bis sie richtig weich sind. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Alle Zutaten bis auf die Butter in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine ca. 4–5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Anschließend die zimmerwarme Butter nach und nach dazugeben und den Teig weitere ca. 9 Minuten gut auskneten, bis er sich vollständig vom Schüsselrand löst und schön geschmeidig ist.

Den fertigen Teig einige Male einschlagen, sodass er Spannung bekommt. Anschließend in eine leicht bemehlte oder geölte Schüssel geben, abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen.



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Kartoffel Burger Buns

ZUBEREITUNG (2/2):

Nach der Ruhezeit den Teig in 12 Stücke à ca. 90 g teilen und zu gleichmäßigen, runden Buns formen. Dabei darauf achten, dass die Teiglinge eine schöne Oberflächenspannung bekommen.

Die Buns mit etwas Abstand in eine gefettete rechteckige Backform setzen. Durch das Backen in der Form bekommen die Burger Buns schöne weiche Ränder und verlieren weniger Feuchtigkeit.

Profi-Tipp: Das Ei zum Bestreichen mit einem kleinen Schuss Milch verrühren und die Buns damit bestreichen. Die Milch sorgt für eine glatte Oberfläche und unterstützt durch den enthaltenen Milchzucker eine schöne Bräunung.

Die Buns anschließend noch einmal ca. 30–45 Minuten gehen lassen, bis sie sich gerade so berühren.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Kartoffel Burger Buns ca. 12 Minuten backen, bis sie schön goldbraun sind. Wer möchte, kann beim Backen etwas Dampf zugeben. Das Rezept funktioniert aber genauso ohne zusätzlichen Dampf.

Nach dem Backen auskühlen lassen – und dann heißt es: Burger Alarm!

Die fertigen Burger Buns lassen sich problemlos 1–2 Tage aufbewahren und können auch sehr gut eingefroren werden.