

# BURGERBUNS

SOFT, BUTTRIG, MÜRB - PERFEKTE BURGERBUNS



## STÜCK

16 à 50g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

3,5 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

3,5 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### WEIZENVORTEIG

85g Weizenmehl 700  
85g Vollmilch (25°C)  
18g Backhefe

### HAUPTTEIG

reifer Weizenvorteig  
290g Weizenmehl 480  
170g gekochte Erdäpfel  
50g Vollei (1Stk.)  
20g Dotter (1Stk.)  
60g Butter  
45g Zucker  
15g Honig  
7g Salz  
ger. Schale einer 1/2 Zitrone

## 1. WEIZENVORTEIG

Für den Weizenvorteig Weizenmehl, Wasser und Hefe in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur für 1-2 Stunden reifen lassen.

## 2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Weizenvorteig, Weizenmehl, zerstoßene Erdäpfel, Eier, Dotter, Honig, Zucker, Zitronenschale in eine Schüssel geben und 8 Minuten langsam mischen. Nach den ersten 8-10 Minuten Salz und Butter hinzufügen und etwas schneller vollständig auskneten. Den fertigen Teig bei Raumtemperatur 45 Minuten rasten lassen.

### Aufbereitung

Den reifen Teig in 50g schwere Stücke teilen, rundschleifen auf eine leicht bemehlte Fläche geben, mit Mehl bestäuben und zugedeckt 10-15 Minuten rasten lassen. Die entspannten Teiglinge nun flachdrücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, und zugedeckt weitere 40 Minuten aufgehen lassen.

### Backen

Die gut aufgegangenen Buns nun vorsichtig mit Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen und in den auf 190-200°C vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-27°C



Teigruhe 45 min



Backtemperatur 190-200°C



Backdauer 10-12 min