

BRIOCHE BURGER BUNS



STÜCK

8 Stück a 80g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

4-5 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

4-5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

Kochstück/ Tangzhong

20 g Weizenmehl W700
80 g Vollmilch

Hauptteig

300 g Weizenmehl W700
110 g Vollmilch
20 g Butter
15 g Zucker
1 Ei
7 g Salz
12 g Hefe

Optional: 10-20g alter Sauerteig

KOCHSTÜCK

Für das Kochstück, Mehl und Milch mit einem Schneebesen klumpenfrei verrühren und unter ständigem Rühren zu einer breiigen Masse aufkochen. Das Kochstück sollte vor der Verwendung zugedeckt auf Raumtemperatur abkühlen.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig, bis auf Butter und Salz, alle anderen Zutaten in eine Knetschüssel geben und den 10 Minuten langsam zu einen homogenen Teig mischen. Nach der langsamen Mischphase, Salz und Butter hinzufügen und den Teig so ca. 3-5 Minuten etwas schneller auskneten. Den fertigen Teig bei Raumtemperatur für 1h abgedeckt ruhen lassen.

AUFARBEITUNG

Den reifen Teig in 80g schwere Stücke teilen, rundschieben auf eine leicht bemehlte Fläche geben, mit Mehl bestäuben und zugedeckt 15 Minuten entspannen lassen. Die entspannten Teiglinge nun flachdrücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit Ei bestreichen und zugedeckt weitere 45-60 Minuten aufgehen lassen.

BACKEN

Die gut aufgegangenen Buns nun noch einmal vorsichtig mit Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen und in den auf ca.180°C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofen ca. 12-14 Minuten goldbraun backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigruhe

1h



Backtemperatur

180°C



Backdauer

12-14 min

VEGGIE BURGER – AVOCADO PATTIE MIT POCHIERTEM EI

ZUTATEN für ca. 4 Burger

2 Avocados
1 kleine rote Zwiebel, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
Olivenöl
1/2 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Ras el Hanout
Je 1/2 Bund Petersilie/ Koriander/Minze
3 Ei Limettensaft
etwas Bio-Limettenschale
1 Ei Sojasauce
Chilipulver nach Geschmack
Salz
4 Eier

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten, Gewürze zugeben.
Mit den geschälten Avocados pürieren. Fein gehackte Kräuter und Limettensaft zugeben, mit Sojasauce, Chilipulver, Limettenschale und Salz abschmecken.

Eier pochieren.
Burgerbuns mit der Schnittfläche in Butter anbraten und mit Avocado-creme und Ei anrichten.