

# Fluffige, selbst gemachte Burger Buns im Video-Tutorial



**Der nächste Grillplausch steht vor der Tür? Foodbloggerin Zoe Torinesi verrät im aktuellen Video-Tutorial ihr Rezept für Buns der Marke «Sälbergmacht»!**

Ob klassisch mit Hackfleisch oder gefüllt mit einer Veggie-Alternative: Ordentliche Brötchen sind in der Welt der Burger schon die halbe Miete. Wer sein Patty einmal zwischen selbstgemachte Buns geklemmt hat, wird so schnell nicht wieder zu gekauften greifen. Der fluffige Briocheteig passt mit seiner leicht süsslichen Note nämlich hervorragend zu herzhaften Füllungen und die Brötchen fallen beim Essen auch nicht auseinander.

Passender Tipp aus der Denner Rezeptdatenbank: [1.-August-Burger](#) mit Gruyère, Speck und scharfer Mayo!

- 2 EL Milch, Zimmertemperatur
- 12 g Frischhefe
- 12 g Zucker
- 1 dl warmes Wasser
- $\frac{2}{3}$  EL Salz
- 30 g Butter, Zimmertemperatur, in Stücken
- 250 g Mehl
- 1 verquirltes Ei, Zimmertemperatur
- wenn nötig wenig mehr Mehl oder Wasser, falls der Teig zu trocken/feucht sein sollte
- Nach Belieben Sesam zum Bestreuen

1. Milch, die zerbröselte Hefe, Zucker und Wasser in einem Gefäss mischen und 5 bis 10 Minuten stehen lassen.
2. Salz, Butter, Mehl und die Hälfte des verquirlten Eis in einer Schüssel vermischen
3. Hefe-Wasser-Mischung begeben, Teig 5 bis 10 Minuten von Hand oder mit der Maschine gut kneten, bis er sich richtig geschmeidig anfühlt. Danach die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken. Teig während 60 bis 90 Minuten an einem warmen Ort auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.
4. Den aufgegangenen Teig in vier Portionen teilen und diese zu Kugeln formen. Wie's am einfachsten geht, zeigt das Video!

5. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, flach drücken und nochmals 20 Minuten ruhen lassen.
6. Die übriggebliebene Hälfte des Eis mit einem Schluck Wasser verquirlen, Brötchen grosszügig mit der Mischung bestreichen und wenn gewünscht mit Sesam bestreuen.
7. Buns im unteren Drittel des auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofens circa 15 bis 17 Minuten goldbraun backen.

**Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 40 Minuten inklusive Ruhe- und Backzeit**

### **Fetzer Zinfandel**



Dunkles, dichtes Rubinrot. Intensiver Duft nach reifen Beeren, Kirschen und süssen Gewürzen. Im Gaumen voll, mit runden, weichen Tanninen und langem Abgang.

Jetzt im Weinshop ansehen