

Dinkel Burger Buns

Quelle:

<https://www.rezeptwelt.de/brot-broetchen-rezepte/dinkel-burger-buns-burgerbroetchen/183ugkm6-94c92-836497-4a364-yk8t15rt>

Zutaten

Buns:

- 180g Milch
- 1/2x Würfel Hefe
- 1x TL Zucker
- 40g Butter
- 230g Dinkelmehl Type 630
- 100g Dinkelmehl, Type 1050
- 1x TL Salz
- 1x Ei

Topping:

- 1x Ei
- 1x EL Milch
- Sesam / Mohn / Hafer- o. Dinkelflocken / Parmesan-Oregano-Mix

Zubereitung

1. Butter schmelzen
2. Milch leicht erwärmen und in ein Schüssel geben
3. Hefe und Zucker darin auflösen
4. Mehl, 1 Ei, Salz und die geschmolzene Butter dazugeben und ca. fünf Minuten kneten
5. zugedeckt an einem warmen Ort 60min gehen lassen.
6. den Teig in 6-8 gleich große Stücke teilen
7. die einzelnen Teigstücke von außen nach innen arbeiten, dann herum drehen und auf der bemehlten Arbeitsfläche mit der Innenhandfläche etwas drehen. Die Teigoberfläche muss Spannung haben.
8. Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und flach drücken.
9. Die Teiglinge mit einem Tuch abdecken und 30 min gehen lassen.
10. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
11. Das Ei mit einem EL Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen.
12. Mit dem Topping (z.B. Sesam) bestreuen
13. 12 Minuten backen

From:

<https://doku.phlatts.de/> - **David's Wiki**

Permanent link:

https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:dinkel_burger_buns

Last update: **2020/07/29 08:34**

