

# Dinkel Burger Buns

## 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.

From:

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

Permanent link:

[https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:dinkel\\_burger\\_buns&rev=1596011358](https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:dinkel_burger_buns&rev=1596011358)

Last update: 2020/07/29 08:29

