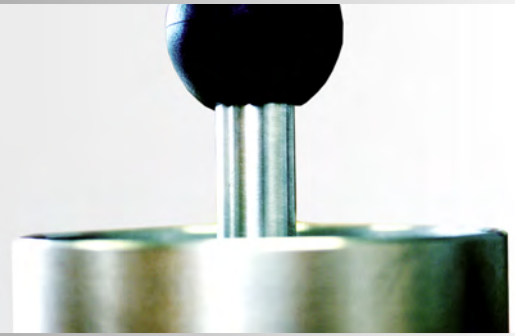


BRONSON Rezepte



Hamburger Buns

mehr Rezepte und den **Original**
BRONSON® Hamburger-Former gibt
es unter www.world-of-bronson.com

Zutaten

- 540 ml handwarmes Wasser
- 35 g Trockenhefe oder 60 g frisch
- 950 g Mehl, Typ 550
- 50 g Weizenstärke
- 70 g Zucker
- 70 ml Vollei
- 20 g Salz
- 50 g Milchpulver
- 70 g Butter
- 40 g Backmalz

Zubereitung

Kneten Sie alle Zutaten (bis auf Butter und Salz) 3 Minuten im Spiralknetter bei erster Geschwindigkeit. Anschließend noch mal 10 Minuten bei zweiter Geschwindigkeit und die Butter und das Salz während der letzten 4 Minuten dazugeben.

Lassen Sie den Teig auf doppelte Höhe aufgehen und schlagen Sie ihn dann zusammen. Nun teilen Sie den Teig in gleichgroße Portionen und geben ihn dann in den eingefetteten **BRONSON®**. Mit dem Gegenstück erzielen Sie nun gleichgroße passgenaue Teiglinge. Decken Sie diese ab und lassen Sie sie für 30 Minuten ruhen.

Nach dem Ruhen bestreichen Sie die Teigling mit einer Mischung aus Ei und Milch und bestreuen sie anschließend mit Sesamkörnern. Nun backen Sie die Teigling bei ca. 190 C nicht länger als 25 Minuten. Guten Appetit!