

# Brioche Burger Bun

Rezept für 8 Stück



**Knetzeit:** 3 Minuten langsam, 10 Minuten intensiver

**Teigruhe nach dem Kneten:** 20 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** 30–45 Minuten

**Backzeit:** ca. 25–28 Minuten bei 175°C Heißluft  
(mit ganz leicht geöffneter Backofentür)

**Miele Combidampfgarer & Klimagarer:**

kein Dampf beim Backen, Anleitung wie oben.



## ZUTATEN

- 190g Milch 38°C
- 90g Butter
- 500g Weizenmehl Type 480 Universal
- 7g Salz
- 75g Feinkristallzucker
- 10g Rum
- 2 Eigelb (Dotter)
- 42g frische Hefe (1 Würfel)
- ½ Bio Zitrone
- ½ Bio Orange  
(Schale zum Verzehr geeignet)
- 1 Ei zum Bestreichen

www.derbackprofi-shop.at

## ZUBEREITUNG

1. Milch und Butter gemeinsam erwärmen auf ca. 38°C.
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Den Teig nach dem Kneten abdecken und am besten im Backofen bei ca. 40°C zugedeckt rasten lassen.
4. Nach der Gehzeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je ca. 120g auswiegen.
5. Die Teigstücke dann rund formen (Schleifen) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht mit Wasser befeuchten, und am besten im Backofen bei ca. 40°C für etwa 30–45 Minuten aufgehen lassen. Zwischenzeitlich immer wieder die Oberfläche der Buns mit Wasser befeuchten, hierfür eignet sich perfekt eine Sprühflasche.
6. Wenn die Burger Buns gut aufgegangen sind, aus dem Backofen geben und diesen auf 175°C Heißluft vorheizen.
7. Vor dem Backen werden die Burger Buns gut mit verquirltem Ei bestrichen.
8. In den Backofen schieben, und auf mittlerer Schiene backen. Wenn möglich, mit ganz leicht geöffneter Backofentüre (Gabel oder Löffel zwischen die Backofentüre stecken, dass diese einen sehr kleinen Spalt geöffnet ist) backen.
9. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online  
Rezept:

