

Hamburger - Semmeln (Buns)

Zutaten:

500 g Mehl
240 ml Milch (Ziege)
7 EL Wasser
45 g Butter
1 Ei
21 g Backpulver
1 EL Zucker

Zubereitung

- Milch und Butter in die Rührschüssel geben und in den Backofen stellen.
- Backofen auf 180° C Umluft stellen.
- Rührschüssel nach wenigen Minuten rausnehmen. Sie sollte leicht angewärmt sein.
- 4 EL Wasser dazugeben.
- Das Mehl löffelweise einstreuen, damit möglichst viel Luft eingeschlossen wird.
- Das Backpulver und Zucker hinzufügen.
- Das Ei trennen und das Eiklar in die Schüssel geben.
- Die Rührmaschine ca. 5 Minuten den Teig kneten lassen.
- Zum Eidotter 3 EL kaltes Wasser hinzufügen und beides durchmischen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche ausbreiten und 12 gleiche Teilchen formen (à 75 g).
- Die einzelnen Teigteilchen rund auseinander ziehen, sodass sie eine flache, runde Form haben und diese auf ein Backblech legen.
- Die Buns mit dem Ei - Wasser - Gemisch einstreichen.

Backen

Bei 180° C (Umluft) die Buns ca. 25 Minuten fertig backen.