

Zutaten

- 200 ml warmes Wasser
- 50 g Butter, 1 Ei
- 1 EL Zucker, 1 TL Salz
- 1/2 Päckchen frische Hefe
- 400 g Mehl (am besten 405er)
- Asia-Garnele mit Wasabi-Mayonnaise

Backen, Beilage

Burger-Brötchen Grundrezept

Entdecken Sie unser einfaches Burger-Brötchen Grundrezept! Perfekt für Ihre nächsten Burger. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Butter, Zucker und Hefe im warmen Wasser auflösen.
2. Mehl mit Salz vermischen und dann Hefe-Wasser und Eier hinzugeben. Am besten in der Küchenmaschine mit Knethaken für 10 Minuten kneten, damit das Gluten (Klebereiweiß) herausgearbeitet ist. Den Teig ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, erneut gut kneten, für weitere 15 Minuten ruhen lassen, wieder kneten und nun ist er (endlich) zur Weiterverarbeitung bereit.
3. OUTDOORCHEF Tipp: Nutz den Pizzastein statt den Backofen. Gut vorheizen und dann 8-12 Minuten backen.