

Zutaten

- 200 ml warmes Wasser
- 50 g Butter
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- ½ Päckchen frische Hefe
- 1 kleines Ei
- 400g Mehl
- 1 Ei, verquirlt
- Meersalz, Sesamsaat
- 8 große Garnelen
- Kochateliers Bouillabaisse-Salz "Mehr für's Meer"
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

Backen, Beilage

Burger-Brötchen

Entdecken Sie unser Rezept für fluffige Burger-Brötchen! Perfekt für Ihr nächstes BBQ. Jetzt nachbacken und genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Butter und Zucker im warmen Wasser auflösen, zum Schluss die Hefe hinzugeben und verrühren. Dabei darauf achten, dass die Flüssigkeit nur handwarm ist. Das Ei hinzugeben und vermischen.
2. Mehl mit Salz in eine Küchenmaschine mit Knethaken geben. Während die Maschine auf niedriger Stufe läuft, langsam die Flüssigkeit hinzugeben. Mindestens 5 Minuten kneten lassen, damit das Gluten die Flüssigkeit bindet.
3. Den Hefeteig ca. 30 Minuten ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Den Teig in die gewünschte Brötchengröße formen und nochmals gehen lassen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Sesamsaat und Meersalz bestreuen. Im Backofen bei Ober- und Unterhitze 220 °C ca. 15 Minuten backen.
5. Garnelen von der Schale befreien, der Länge nach halbieren und den Darm entfernen. Trocken tupfen und mit Bouillabaisse-Salz marinieren. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Garnelen hineingeben und von beiden Seiten ca. 1,5 Minuten braten.