



Dinkel-Burger-Brötchen

Description

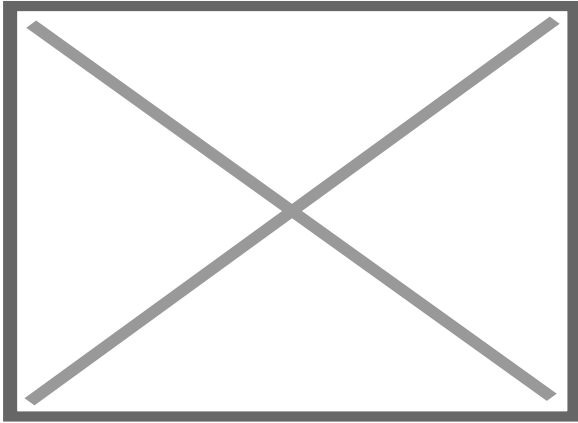
Zutaten für 8 Portionen
500 g Dinkelmehl (Type 630)
3 TL Salz
2 EL Zucker
250 ml Wasser
½ Würfel frische Hefe
2 Eier (Größe M)
2 EL Sonnenblumenöl
etwas Mehl zur Teigverarbeitung
1 TL weißer Sesam

default watermark

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Dinkelmehl in eine Reibschüssel sieben, Salz und Zucker hinzugeben. Die frische Hefe in das Wasser bröckeln und auflösen. Ei und Öl hinzugeben. Alles mit dem Mehl vermischen und für 10 Minuten kneten. Den Hefeteig zugedeckt für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig noch einmal kurz durchkneten. Anschließend in 8 gleichgroße Portionen teilen. Aus jeder Portion eine runde Kugel formen und versetzt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zugedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Ei verquirlen und die Burger-Brötchen damit bestreichen. Etwas Sesam darauf streuen. Die Burger-Buns für ca. 15 Minuten mit Wasserdampf backen. Wer keine Wasserdampf-Funktion hat, kann eine feuerfeste Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juli 14, 2022

Author

jeanny

default watermark