Burger-Buns/Hot Dog-Rolls

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
380	g	Milch
1		Ei
70	g	Speiseöl
70	g	Zucker
12	g	Salz
710	g	Weizenmehl T550
5	g	Trockenhefe
		Milch
		Sesam

Portionen: 12

Zubereitung

Alle Zutaten der Reihe nach in die Schüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zunächst bei geringer Geschwindigkeit vermengen, dann bei mittlerer Geschwindigkeit ~10 Minuten verkneten.

Währenddessen Backofen mit Fettwanne unten und Rost auf zweitunterster Ebene bestücken und auf 50°C Ober-/Unterhitze vorheizen sowie etwa 1 l Wasser zum Kochen bringen.

Nach dem Kneten des Teiges Schüssel in den Backofen auf den Rost stellen und kochendes Wasser in die Fettwanne gießen. Backofentür schliessen, Ober-/Unterhitze aus- und Backofenbeleuchtung einschalten. Teig etwa 1 bis 1,5 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausstoßen, dehnen und falten. In zwölf Teile á ca. 108g aufteilen und rund schleifen.

Für Burger Buns Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bis auf ca. 2,5 cm flach drücken. Für Hot Dog-Rolls Teigkugeln länglich ausrollen, ebenfalls auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bis auf ca. 2,5 cm flach drücken.
Mit Milch abstreichen und nochmals ca 1 bis 1,5h bei hoher Luftfeuchtigkeit im Backofen (s.o) gehen lassen, bis sich die Teiglinge knapp berühren.

Blech aus dem Ofen nehmen und Backofen vorheizen. Teiglinge derweil erneut mit Milch abstreichen. Nach Belieben mit Sesam bestreuen und diesen leicht andrücken. Bei 190°C Ober-/Unterhitze mit Dampf ca. 20 Minuten backen.

Burger, vegetarisch, Ofen

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:burger-buns_hot_dog-rolls

Last update: **2023/10/04 05:48**