



Hamburger Brötli

von Chuchi Team

Mengen für 10 Personen

1 Portion = 2 Brötli

1.25 kg Mehl

3.0 TL Salz

12 g Zucker 2.5TL

38 g Hefe

7.5 dl Milch

125 g Butter

1: Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe, Milch und Butter in die Mulde geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

2: 8 gleich grosse Brötli formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Flach drücken. Nach Belieben mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.

3: Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200°C).

4: Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2020_SBLV_07/burger-bun-hamburger-broetli/