



Hamburgerbrötchen von Heinrich Knöpfel

Mengen für 10 Personen

Die gekauften Hamburgerbrötchen sind ja nicht wirklich das feine am Hamburger - aber mit etwas Zeit, lässt sich das auch selber machen.

Quelle: Privat

Gewürze: Salz

1.0 kg Weismehl

6.0 dl Wasser

42 g Hefe ein Würfel - oder zwei Briefchen Trockenhefe (je 7g)

3.0 TL Salz

10 g Zucker

Alle Zutaten mischen und gut und lange kneten - 10 Minuten - danach 1 bis 1 1/2 Stunden aufgehen lassen.

Den Teig in 16 Teglinge aufteilen und zu Kugeln Formen. Die Kugeln aufs Blech setzen - mit viel Platz rund herum.

Hamburegrbrötchen mit Wasser bestreichen und wenn vorhanden mit Sesam, Leinsamen oder Mohn bestreuen. Die Kugeln flach drücken und dann nochmals 30 Minuten gehen lassen. Auf hoher Temperatur 250° 20 Minuten backen.