

# Hamburger-Brötchen

...weil's selbstgemacht einfach besser schmeckt!



Dieser Aufwand zahlt sich aus – ein unvergleichbarer Geschmack!  
Hergestellt mit unserem Weismehl/Zopfmehl



## Zutaten (für 8 Hamburger-Brötchen):

200 ml	warmes Wasser
4 EL	Milch
1 Würfel	frische Hefe
35 g	Zucker
8 g	Salz
80 g	weiche Butter
500 g	Rytz Weismehl
1	Ei

## Zum Bestreichen:

1	Ei
2 EL	Milch
2 EL	Wasser
etwas	Sesam

**Teig:** Wasser und Milch in eine Schüssel geben, Zucker und den zerbröckelten Hefewürfel hineinmischen. Alles kurz verrühren und 5 Minuten stehen lassen. Danach die restlichen Zutaten dazugeben, zu einem geschmeidigen Teig verkneten und anschliessend für etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

**Formen:** Nach dem Gehen den Teig aufteilen, so dass Brötchen à 80 – 90 Gramm entstehen. Die rund geformten Brötchen etwas flachdrücken, damit ein Durchmesser von etwa 10 cm entsteht. Danach die Teiglinge nochmals eine Stunde gehen lassen. Das ist besonders wichtig, damit die Brötchen schön luftig werden.

**Anstrich:** Ei, Milch und Wasser (jeweils Zimmertemperatur) miteinander verquirlen, die Brötchen kurz vor dem Backen damit bestreichen und mit etwas Sesam bestreuen.

**Backen:** 16 – 20 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze) backen, bis die Oberfläche der Brötchen goldbraun ist. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

***Tipp:** Die Brötchen können problemlos eingefroren und zu einem späteren Zeitpunkt verwendet werden. Auch lecker; die Brötchen statt mit Sesam mit Pizzagewürz bestreuen.*

