



# Brioche Burger Buns

Zauberstein plus

## Das brauchst du dafür:

- 150 ml Wasser lauwarm
- 100 ml Wasser Zimmertemperatur
- 30 g Hefe
- 30 g Honig
- 400 g Weizenmehl (Typ 550)
- 100 g Weizenmehl (Typ 1050)
- 1 Ei
- 80 g Butter
- 15 g Salz

## So wird's gemacht:

- Milch in eine Rührschüssel geben.
- Separat das lauwarne Wasser, den Honig und die Hefe miteinander verrühren. Zur Milch geben, verrühren und gute 10 Min. stehen lassen bis die Hefe zu arbeiten beginnt.
- Mehlsorten miteinander vermischen.
- Mehl, Ei Butter und Salz zur Hefemischung geben und **15 Min.** zu einem seidigen Teig verkneten.
- Teig in der großen Nixe , abgedeckt, **eine Stunde** an einem wärmeren Ort gehen lassen (im Backofen mit Licht an funktioniert super)
- Nach einer Stunde den Teig auf die bemehlte Teigunterlage ausbreiten und platt drücken, so das die Gase entweichen können.
- Den Teig zu einer Rolle formen und in 10 gleich schwere Teiglinge teilen. ( Teiglinge am besten abwiegen)
- Aus den Einzelne Teiglingen die Buns formen indem man sie platt drückt und anschließend die Seiten von außen nach innen faltet. So entsteht auf der einen Seite eine schöne glatte Oberfläche und unten entsteht der `Schluss´. Der dann weggeschliffen werden kann.
- Nun immer fünf Buns auf den Zauberstein geben und **nochmals eine Stunde** abgedeckt gehen lassen
- Den Backofen auf **230 ° C Ober - /Unterhitze vorheizen**
- Die ersten fünf Buns mit der Ei- Milch Mischung bestreichen und danach mit Sesam bestreuen
- Nun die erste Stoneware in den Ofen geben und für **10 Min. backen**. Dabei darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden. Herausnehmen und direkt nach dem Backen mit der Milch bestreichen (das gibt eine extra Glanz)
- Mit der zweiten Stoneware genauso wie mit der ersten verfahren.

Tipp: Die Burger Buns lassen sich super vorbereiten und einfrieren. Einfach in eine Gefrierbeutel portionsweise packen und bei nächsten mal bei Zimmertemperatur auftauen lassen