

Light Brioche Burger Buns

Für einen guten Burger ist das Brötchen genauso wichtig, wie das Fleisch, die Saucen, der Salat und was sonst noch auf dem Burger landet. Daher lohnt es sich auch auf jeden Fall, die Burger-Brötchen selber zu backen. Diese Light Brioche Burger Buns sind weich, luftig, aromatisch, nicht zu süß und mit feinem Buttergeschmack – für mich die idealen Brötchen für jeden nur erdenklichen Burger. Kein Vergleich zu gekauften Burger-Buns aus dem Supermarkt ...

Zubereitungszeit effektiv:	60 Minuten
plus Geh- & Ruhezeiten:	2,5 Stunden
plus Backzeit:	25 Minuten / 200 °C
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten für 6 Burger Buns:

210 g	Weizenmehl, Type 550
190 g	Weizenmehl, Type 1050
200 g	Wasser, handwarm
40 g	frische Vollmilch, mind. 3,5 % Fett
10 g	frische Hefe
25 g	Rohrohrzucker
1	Ei, Größe M
10 g	Meersalz
25 g	Butter, Zimmertemperatur
	Sesam, ungeschält



Dieses Rezept für die Light Brioche Burger Buns basiert auf dem Rezept von Hidefumi Kubota, ehemals Bäcker im Comme Ça in Los Angeles, veröffentlicht 2009 in der [New York Times](#).

Es ergibt sechs große, selbstgemachte Burger Buns mit ca. 12 cm Durchmesser. Zudem lassen sich daraus auch ganz leicht Hot Dog Brötchen zubereiten. Dafür die rundgewirkten Teiglinge kurz entspannen lassen und anschließend länglich rollen.

Zubereitung der Light Brioche Burger Buns:

Beide Mehlsorten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und vermischen. In der Mitte eine Mulde formen, handwarmes Wasser und die frische Hefe hineingeben. Hefe, Wasser und etwas Mehl vom Rand mit einem Löffel verrühren, bis ein dünnflüssiger Teig entstanden ist. Die Rührschüssel abdecken und den Vorteig 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Das Ei mit einem Schneebesen leicht schaumig schlagen, mit der Vollmilch und dem Rohrohrzucker zum Vorteig geben. Die Zutaten mit der Küchenmaschine 10 Minuten auf der niedrigsten Stufe vermischen. Weitere 3 Minuten auf der nächst höheren Stufe kneten. Butter in kleinen Stückchen sowie das Meersalz zugeben, Teig erneut 3 Minuten auf der zweit niedrigsten Stufe kneten. Es soll ein relativ weicher Teig entstehen, der sich fast vollständig vom Schüsselboden löst.

Den Brioche-Teig 90 Minuten luftdicht abgedeckt in der Schüssel bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach der Stockgare den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 6 Portionen à 125 g teilen. Die Teiglinge schonend rundwirken, mit Mehl bestäuben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, etwas flach drücken.

Mit Frischhaltefolie abgedeckt 60 Minuten gehen lassen. Die Brioche Burger Buns sollten Vollgare erreicht haben, wenn sie gebacken werden. Das verhindert ein unkontrolliertes Aufreißen im Backofen.

Während der Stückgare eine ofenfeste Schüssel oder Backform mit Wasser in den Ofen stellen und das Rohr auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Buns mit Milch bepinseln, Sesam darüber streuen und 20 – 25 Minuten mit Dampf backen. Die Schüssel mit dem Wasser verbleibt die gesamte Backzeit im Ofen.

Die goldbraun gebackenen Buns auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Zum Servieren die Burger-Brötchen horizontal in zwei Hälften schneiden, in einer großen Pfanne etwas Butter erhitzen, die Buns mit der Schnittfläche nach unten leicht anrösten und nach Herzenslust belegen.

Übrig gebliebene Brötchen schmecken ohne weiteres auch noch am nächsten Tag. Zudem können die Light Brioche Burger Buns sehr gut eingefroren werden.

