Backen BACKWAHN
FWSpass.de Backen und Kochen

Hot Dog Brötchen – Hamburger Brötchen – Burger Brötchen

ZUTATEN

für 16 Hot Dog Brötchen 65 – 70 g
oder 8 Burger Brötchen ca. 130 g

550 g Mehl
1 TL Salz
1TL Zucker
50 g weiche Butter
1 Ei
150 ml Milch
1 Würfel Hefe (42 g)
250 g Quark
Mehl für Arbeitsfläche
Backpapier oder Butter

ZUBEREITETUNG

Mehl in eine Schüssel geben,
in das Mehl eine Mulde machen,
darin 1 TL Zucker und die 42 g Hefe bröckeln,
das Salz auf den Mehlrand geben.

In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf schmelzen,
dann die Milch zur geschmolzenen Butter geben und erwärmen,
nicht wärmer als lauwarm.

Mit einem Schneebesen oder dem Mixer mit Knethaken
das Butter-Milch-Gemisch langsam auf die Hefe gießen.

Anschließend Ei und Quark dazugeben und unterkneten,
es muss ein glatter Teig entstanden sein.

Jetzt muss der Teig ruhen, damit er aufgeht,
er darf nicht im Windzug stehen,
der Hefeteig ist sehr empfindlich.

Wenn der Teig sich verdoppelt hat,
noch einmal durchkneten und
in gewünschte Form bringen.

Der Teig reicht für 16 Hot Dog Brötchen á 65 – 70 g Teig.

Nach dem Formen der Brötchen,
noch einmal gehen lassen.

BACKZEIT

Ober-/Unterhitze etwa 180 – 200 °C
Backzeit ca. 20 Minuten
Nach der halben Backzeit, das Blech drehen.

Viel Spaß beim Backen!

BACKWAHN UND KOCHWAHN

SUSANNE ist gelernte Hauswirtschaftsleiterin und Köchin.

Sie arbeitet seit vielen Jahren in diesem Beruf. Gleich nach der Ausbildung war sie in Mainz im Hilton tätig und kurze Zeit in der Schweiz, bevor SUSANNE wieder nach Schleswig-Holstein in ihre Heimat zurück kam und Hauswirtschaftsleitung dann in Heikendorf wurde.

SUSANNE backt und kocht aus Leidenschaft.