

Hamburger-Brötchen bzw. Hamburger-Buns gebacken auf dem Zauberstein von Pampered Chef



Abbildung 1 Rezeptidee nach Silke gebacken auf dem Zauberstein von Pampered Chef

Teig:

1/2 Würfel Hefe

1 TL Salz

1 TL Zucker

600 g Mehl

300 g Wasser

30 g Öl

1 Ei

Zum Bestreuen:

1 Eigelb, 3 EL Wasser & Sesam

Zubereitung:

Hefe, warmes Wasser, Salz und Zucker in den Mixtopf (TM5) geben und 2 Minuten/37°/Stufe 2 erwärmen.

Mehl, Öl, und Ei zugeben und alles 3 Minuten/Teigknetstufe

Teig auf eine mit Mehl bestäubte (Streufix) Teigunterlage geben und mit dem Spatel in 8 Teile teilen - aus den Teigstücken mit mehligten Händen runde Brötchen formen.

Auf den Zauberstein legen - mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen

Eigelb mit Wasser verrühren, Teiglinge damit einstreichen und mit Sesam bestreuen.

Teiglinge in den Ofen geben - Rost/unterstes Einschubfach/ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen und auf dem Auskühlgitter abkühlen lassen.

Bitte immer auf Augenkontakt bleiben, denn jeder Backofen liefert ein anderes Backergebnis.