

## Burgerbrötchen

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
480 g	Weizenvollkornmehl / Dinkelvollkornmehl, zentrotangemahlen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Vollkornmehl in eine Rührschüssel geben und mittig eine große Mulde eindrücken.</li> </ul>
1 Würfel 2½ EL 200 ml 3 EL	Frischhefe Zucker Lauwarmes Wasser Milch	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Hefe zerbröckeln und in die Mulde geben.</li> <li>Den Zucker dazugeben und unter die Hefe mischen.</li> <li>Wasser und Milch dazugeben. (nur so viel, dass es nicht über die Mulde läuft) ... den evt. Rest später unterkneten.</li> <li>Dieses „Vorteiglein“ mit etwas Mehl bestäuben.</li> <li>Die Schüssel mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort 5 Minuten gehen lassen.</li> </ul>
1 75 g 1 TL	Ei Butter Salz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Zutaten an den Mehtrand geben.</li> <li>Mit dem Handrührgerät und Knethaken von der Mitte aus zu einem glatten Hefeteig verkneten.</li> <li>Den Teig zudecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Nach der Ruhezeit den Teig in 12 Teile portionieren.</li> <li>Aus den einzelnen Teiglingen 12 flache, runde Burgerbrötchen formen. Dazu etwas Mehl verwenden, damit der Teig nicht zu stark klebt.</li> <li>auf zwei Backbleche geben und zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.</li> </ul>
1 4 EL	Ei Milch (beides zimmerwarm)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ei und Milch verquirlen. Die Burgerbrötchen damit vorsichtig bestreichen. Nach Geschmack mit Sesam bestreuen.</li> <li>Jedes Blech <u>einzel</u>n 20 Minuten bei 180°C, Ober- und Unterhitze <u>backen</u>. Auf einem Gitter auskühlen lassen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Man kann die gebackenen Burgerbrötchen sehr gut einfrieren und gefroren aufbacken lassen.</li> <li>Man kann aus dem Teig auch „normale“ Semmeln zubereiten.</li> </ul>		

