

Perfekte Buns

Ich lehne mich heute mal ganz weit aus dem Fenster und sage: Ich habe endlich die perfekten Buns gebacken! Zahlreiche Rezepte ausprobiert und letztendlich sind das hier meine ultimativen Buns:



Wir brauchen für 10 perfekte Hamburgerbrötchen folgende Zutaten:

200ml warmes Wasser (so wie es mit etwa 40-45 Grad aus der Warmwasserleitung kommt)

4 EL Milch

1 Würfel frische Hefe (Nein, Trockenhefe geht nicht!)

35g Zucker

8g Salz

80g weiche (oder geschmolzene) Butter

500 Gramm Mehl Typ 550 (Nein, Standardmehl Typ 405 geht nicht!) (Ich hab griffiges Mehl genommen *)

1 Ei

zusätzlich:

1 Ei

2 EL Milch

2 EL Wasser

Sesam

Zuerst gibt man das warme Wasser und die Milch in eine Schüssel, mischt den Zucker unter und bröseln den Hefewürfel hinein. Hier ist es wichtig, dass man wirklich frische Hefe nimmt. Trockenhefe geht einfach nicht so gut auf und die Buns werden nachher nicht so schön fluffig. Das Ganze lässt man jetzt 5 Minuten stehen.

Anschließend gibt man die restlichen Zutaten des Teiges hinzu: Mehl, Salz, ein Ei und die weiche (oder flüssige) Butter und verknetet alles zu einem geschmeidigen Teig. Das kann man natürlich auch mit den Händen machen. Ich lasse das meine KitchenAid machen. 5 Minuten auf höchster

Stufe und wir haben einen seidig-glänzenden, geschmeidigen Teig für die perfekten Hamburgerbrötchen.

Den Teig lässt man jetzt abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen. Nach dieser Stunde formt man aus dem Teig die Buns. Ich nehme 90 Gramm Teig pro Bun. Dann reicht die Teigmenge exakt für 10 Hamburgerbrötchen, welche dann die perfekte Größe für Patties mit 11 cm Durchmesser haben. Die passenden Patties mache ich mit der Westmark Hamburgerpresse.

Man nimmt jetzt also 90 Gramm Teig und rollt den Teig in den Handinnenflächen zu einer gleichmäßigen runden Kugel und presst diese dann auf einem mit Backpapier belegtem Backblech zu einer flachen Scheibe mit ca. 8-9cm Durchmesser. Bei dem Formen der flachen Scheiben sollte man sich ein wenig Mühe geben, denn je gleichmäßiger man hier die Teigscheiben formt, desto besser wird das fertige Bun. Und da wir hier ja die perfekten Hamburgerbrötchen machen, erwarte ich hier von euch auch perfekt ausgeformte Teiglinge! 😊

Die Teiglinge müssen jetzt nochmal eine Stunde gehen. Das ist besonders wichtig, denn sonst bekommt man keine fluffigen Buns. In der Zwischenzeit verquirlt man ein Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch. Nachdem die Buns eine Stunde gegangen sind, werden sie mit dem verquirlten Ei bestrichen. Das sorgt später für einen schönen Glanz auf den Brötchen.

Und was fehlt jetzt noch für das perfekte Hamburgerbrötchen? Sesam natürlich!

Man streut einfach etwas Sesam auf die Buns. Das verquirlte Ei dient hier ebenfalls als Kleber. Sonst würde der Sesam nach dem Backen wieder abfallen.



Jetzt schiebt man die Buns in den auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen und lässt sie etwa 16-20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Jetzt noch auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und fertig sind die perfekten Hamburgerbuns!



Hier im Anschnitt sieht man wunderbar wie feinporig und soft die Buns sind.



Das perfekte Hamburgerbrötchen. Leicht buttrig und süsslich im Geschmack. Und doch anders als gewohnt. Es ist feinporig, fluffig und dennoch fest. Geschmacklich irgendwo zwischen Weissbrot und einem Brioche-Hefezopf. Genau richtig, einfach perfekt!