

# DAS RICHTIGE DRUMHERUM: BRIOCHE-BRÖTCHEN

Jeder Burger schmeckt besser mit einem selbst gemachten Brötchen, auch Bun genannt. Wir zeigen Ihnen, wie Sie das Brioche-Bun für Ihren Burger ganz einfach selber machen.

## SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG

**1.** Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel vermischen. Lauwarme Milch dazugeben und alles zu einem weichen, glatten Teig verkneten. Dann die Butter und die Hälfte der Eier darunterkneten – am besten mit der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Mixers.

**2.** Teig aus der Schüssel nehmen und zu einer Kugel formen. Schüssel mit heissem Wasser ausspülen, den Teig hineingeben und leicht bemehlen. So mit einem Küchentuch bedeckt ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

### Für 6 Personen

300 g	Mehl
1 TL	Salz
30 g	Zucker
½ Würfel	Frischhefe, zerbröckelt
2 dl	Milch, lauwarm
30 g	flüssige Butter
2	Eier
1 EL	Milch
1 Prise	Salz
1 EL	Sesam

**3.** Teig aus der Schüssel nehmen, auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Den Teig mit einem Spachtel oder mit einem Messer in 6 gleiche Portionen teilen und diese zu gleichmässigen Kugeln formen.

**4.** Teigkugeln mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Mehl bestäuben, vorsichtig mit einem Tuch bedecken. So nochmals ca. 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Restliches Ei mit wenig Milch (beides nicht kalt!) und Salz verklopfen. Die aufgegangenen Teigkugeln mit der Milch-Ei-Mischung bestreichen und mit Sesam bestreuen.

**5.** Die Buns im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten auf der untersten Schiene backen, dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

3 weitere knusprige Buns für perfekte Burger finden Sie auf [schweizerfleisch.ch/burger](http://schweizerfleisch.ch/burger)

### Burger-Brötchen auf Vorrat

Teigkugeln nur 10 Minuten backen, auskühlen lassen und gut verpackt einfrieren (bis ca. 4 Monate). Für den Gebrauch auftauen lassen und im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) 10–15 Minuten fertigbacken.