

## Zutaten für 14 Burger-Brötchen:

750 g Mehl (in Ö glattes Typ W480, in D 405er)  
10 g Salz (ca. 1 TL)  
420 ml lauwarme Milch  
40 g Zucker (ca. 2 EL)  
½ Würfel (=20 g) Frischhefe  
oder 1 Pkg. Trockenhefe (=7 g)  
2 Eier Gr. M  
60 g weiche Butter

## Außerdem:

Sprühflasche mit Wasser oder Pinsel  
1 Eigelb + 2 EL Sahne (optional)  
Sesam zum Bestreuen



## Zubereitung:

- 1) Gebt das Mehl und Salz in die Rührschüssel eurer Küchenmaschine.
- 2) Erhitzt die Milch, bis sie lauwarm ist. Die Milch darf nicht heiß sein, weil sie sonst die Hefe zerstört. Kontrolliert die Temperatur, indem ihr einen sauberen Finger ca. 30 Sek. lang in die Milch haltet. Ist euch nicht zu heiß, passt es auch für die Hefe.
- 3) Löst Zucker und Hefe in der Milch auf. Verquirlt die Eier und gebt sie dazu.
- 4) Gebt die feuchten Zutaten, zusammen mit der weichen Butter, zu den trockenen dazu und verknetet einen weichen, leicht klebrigen Teig. Diese Konsistenz ist wichtig, damit die Brötchen später weich werden. Kratzt den Teig immer wieder mit einer Teigkarte vom Schüsselrand herunter, damit die Knethaken den Teig erfassen können.
- 5) Gebt ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn nochmals durch und formt eine Kugel. Diese legt ihr in eine befettete Schüssel, deckt sie ab und stellt sie an einen warmen Ort für ca. 45-60 min. Bereit ist der Teig, wenn er sich verdoppelt hat.
- 6) Ohne ihn zu sehr zu drücken oder zu kneten, legt ihr ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Nun stecht ihr Teigstücke ab und wiegt diese ab. Jedes sollte ca. 100 g wiegen. Ein paar Gramm mehr/weniger dürfen es aber auch sein.
- 7) Wenn ihr den Teig aufgeteilt habt, wird jedes Teigstück zu einem Ball geschliffen.
- 8) Sind alle Bällchen geformt, legt ihr sie auf ein Backblech, welches ihr mit Backpapier ausgelegt habt und lasst dazwischen Abstand, weil sie stark aufgehen.
- 9) Deckt sie ab und stellt sie für ca. 35-40 min an einen warmen Ort zum Gehen.
- 10) Heizt den Backofen auf 190 Grad O/U Hitze vor. Haben sich die Bällchen deutlich vergrößert, könnt ihr sie mit Wasser besprühen und mit Sesam bestreuen ODER mit einer Mischung aus Eigelb und Sahne bepinseln. Backt sie ca. 15 min bei 190 Grad und weitere 5-8 min bei 180 Grad.
- 11) Nach dem Backen nehmt ihr sie aus dem Ofen, lasst sie ein wenig auskühlen und genießt sie am besten lauwarm. Ihr könnt sie auch am Vortag zubereiten, damit es am nächsten Tag mit der Burgerherstellung schneller geht. Zwei Tage lang bleiben sie jedenfalls frisch. Ihr könnt sie zudem einfrieren, falls euch 14 Stück zu viel sind. So habt ihr immer Vorrat, wenn ihr gerade Lust auf Burger bekommt.

Gehzeit 1: ca. 45-60 min

Gehzeit 2: ca. 35-40 min

Backzeit: 20-28 min

Zubereitungszeit gesamt: ca. 2,5 Stunden

### Sastojci za 14 hamburger peciva:

750 g brašna (u AT glatko tip W480, u D tip 405)  
10 g soli (ca. 1 kašičica)  
420 ml toplog mlijeka  
40 g šećera (ca. 2 kašike)  
½ kocke (=20 g) svježeg ili 1 kesica suhog  
kvasca (=7 g)  
2 jaja veličine M.  
60 g omekšalog maslaca

### Osim toga:

sprej bocu za vodu ili kist  
1 žumanjak+ 2 kašike slatkog vrhnja (opcionalno)  
susam za posuti



### Priprema:

- 1) Sipajte brašno i so u posudu za miješanje.
- 2) Zagrijte mlijeko dok ne postane toplo. Mlijeko ne smije biti vruće, inače će vam uništiti kvasac. Provjerite temperaturu držeći čisti prst u mlijeku oko 30 sekundi. Ako vama nije prevruće, nije ni kvascu.
- 3) Rastopite šećer i kvasac u mlijeku. Umutite jaja i dodajte ih.
- 4) Mokre sastojke, zajedno sa maslacem, dodajte u suhe i zamijesite mekano o pomalo ljepljivo tijesto. Ova konzistencija je važna kako bi pecivo kasnije postalo mekano. Nekoliko puta sastružite tijesto sa strana posude, tako da nastavci mogu da obuhvate cijelo tijesto.
- 5) Stavite ga na blago pobrašnjenu radnu površinu, ponovo premijesite i oblikujte kuglu. Stavite ju u podmazanu posudu, prekrijte i stavite na toplo mjesto oko 45-60 minuta. Tijesto je spremno kad se udvostruči.
- 6) Bez pritiskanja i miješanja, stavite tijesto na blago pobrašnjenu radnu površinu. Sad komade tijesta režite i vagnite tako da svaki komad ima oko 100 g, može i nekoliko grama više/manje.
- 7) Kad ste podijellili tijesto, svaki komad oblikujte u lopticu.
- 8) Kad ste formirali sve loptice, stavite ih na pleh od rerne, koji ste obložili pek papirom i ostavite razmak između loptica, jer će se jako povećati.
- 9) Pokrijte ih i stavite na toplo mjesto da nadolaze oko 35-40 minuta.
- 10) Zagrijte rernu na 190 stepeni gornji/donji grijači. Kad su se značajno povećale, možete ih poprskati vodom i posuti susamom ILL premazati mješavinom žumanjka i vrhnja. Pecite ih oko 15 minuta na 190 stepeni i još 5-8 minuta na 180 stepeni.
- 11) Nakon pečenja izvadite ih iz rerne i pustite da se malo ohlade. Možete ih pripremiti i dan ranije, kako bi sljedećeg dana proces pripreme hamburgera bio brži i kraći. U svakom slučaju ostaju svježiji dva dana. Možete ih i zamrznuti ako vam je 14 komada previše. Tako da uvijek imate zalihe kad imate volju da napravite hamburger.

1. dizanje tijesta: ca. 45-60 min

2. dizanje tijesta: ca. 35-40 min

Vrijeme pečenja: 20-28 min

Ukupno vrijeme za pripremu: ca. 2,5 h