BURGERWECKERL

4.9 bei 340 Bewertungen

1 h 10 min | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 20 min

Nachdem ich dieses Rezept ausprobiert habe, steht für mich fest: Burger gibt's ab jetzt nur noch mit selbstgemachten Weckerln!

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das lauwarme Wasser und die lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Zucker, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5–10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Den Teig in 10 Stücke aufteilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln auf ein Backblech geben und dort nochmals ca. 20 Minuten rasten lassen. Anschließend leicht flach drücken, mit Wasser besprühen und mit Sesam bestreuen.

3. Die Burgerweckerl im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 10 STÜCK

TEIG

100 g	lauwarmes Wasser
200 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Zucker
20 g	frische Germ
50 g	zimmerwarme Butter

ZUM BESTREUEN

50 g	Sesam