

BURGERWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 316 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)
(<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