Rezept für Hamburger Brötchen

Home Made is the best!
Dies gilt auch für Hamburgerbrot. Haben Sie jemals selbstgemachtes Hamburgerbrot probiert?

Zutaten (für ca. Brötchen):
0,5l Milch
50 g frische Hefe
1,5 TL Salz
2 TL Zucker
720 g Weizenmehl
50 g weiche Butter
1 Ei

Zubereitung

1. Montieren Sie den Assistenten mit Schüssel, Teigschaber und Teigrolle.
2. Erwärmen Sie die Milch auf 37° C.
3. Die Hefe in die Schüssel geben, die Milch hinzufügen und den Assistenten mit der Teigrolle bei niedriger Geschwindigkeit starten, bis sich die Hefe auflöst.
4. Fügen Sie Salz, Zucker, Mehl und schließlich die Butter in kleinen Stücken hinzu. Vielleicht helfen Sie dem Assistenten, indem Sie den Arm einige Male in Richtung Mitte ziehen.
5. Die Teigrolle 2-4 cm vom Rand fixieren, auf mittlere Geschwindigkeit erhöhen und ca. 5 min. kneten lassen. Benutzen Sie den Timer.
6. Bedecken Sie die Schüssel mit dem Deckel und lassen Sie den Teig ca. 40 min gehen.
7. Legen Sie den Teig auf die Backfläche und wallen Sie ihn so aus , dass er etwa 1-1,5 cm dick ist.
8. Stechen Sie runde Brote mit z.B. ein Glas aus und legen Sie sie auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech.
9. 25 Minuten unter einem Handtuch gehen lassen.
10. Den Ofen auf 225° C vorheizen.
11. Mit Ei bestreichen und im Ofen für 8-10 min. backen
12. Lassen Sie die Brötchen auf einem Gitter unter einem Tuch abkühlen.