

BROTGENUSS

Burger Brötchen



ZUTATEN (für 10 Stück)

Für den Vorteig:

100 g KOMEKO BROTGENUSS

120 g Milch

1 Pck. Trockenhefe

Für den Teig:

400 g KOMEKO BROTGENUSS

75 g Rohrzucker

8 g Salz

50 g Butter

1 Eigelb

255 g Milch

50 g Wasser

Sonstige:

Milch zum Bestreichen

Sesam zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

Vorteig:

- **100 g KOMEKO BROTGENUSS**, 120 g warme Milch (max. 30 °C) und 1 Pck. Trockenhefe mischen
- ca. 30 min. abgedeckt ruhen lassen

Teig:

1. Den Vorteig mit **400 g KOMEKO BROTGENUSS**, 75 g Zucker, 8 g Salz, 50 g Butter, 1 Eigelb, 255 g Milch und 50 g Wasser zu einem glatten Teig kneten (Teigtemperatur ca. 28 °C).
2. Den Teig eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.
3. Den Teig in 100 g Stücke abwiegen und Burger Brötchen formen, mit Milch abstreichen und Sesam bestreuen (wir empfehlen die Brötchen in einer entsprechenden Form zu backen, dann die Teigmenge anpassen, damit das Brötchen die gleiche Größe wie das Fleisch hat).
4. Die Brötchen nochmals 30-40 min. gehen lassen.
5. Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 210°C Ober-/Unterhitze für 25-30 min. backen.
6. Brötchen aus der Form lösen und abkühlen lassen.



glutenfrei

www.komeko.de

