# XXL Hamburger Brötchen

**Kategorien:** Backen, Buffets, Fingerfood, Kinder-Rezepte, Single, Snacks
**Land / Stil:** k.A. / k.A.
**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

70 g Margarine
800 g Mehl
2 TL Salz
40 g Zucker
42 g Hefe (= 1 ganzer Würfel)
0,35 L Milch
1 Eigelb
2 Eier
1 EL kaltes Wasser
40 g Sesam

## Zubereitung

Margarine in einen kleinen Topf geben und auf niedriger Temperatur schmelzen.
Topf vom Herd nehmen und Margarine abkühlen lassen.
Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Salz und Zucker mischen.
Frische Hefe in lauwarmer Milch auflösen und unter das Mehl kneten.
Das Eigelb und 1 Ei verquirlen und so lange unter den Teig kneten, bis alles gut eingearbeitet ist.
Abgekühlte Margarine gut unter den Hefeteig kneten.
Der Hefeteig sollte sich leicht vom Schüsselrand lösen.
Eventuell wenig Mehl oder einige Tropfen Wasser zufügen.
Hefeteig in eine Plastikschüssel legen und mit einem Deckel verschließen.
Deckel an einer Seite leicht anheben und Luft herausdrücken.
Deckel fest schließen und die Schüssel in heißes Wasser stellen.
Nach ca. 20 Minuten springt der Deckel ab, wenn der Teig gut aufgegangen ist.
Teig noch einmal durchkneten und in 4 gleich große Stücke teilen.
Jedes Teigstück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ca. 1 cm dick ausrollen.
Der Teig geht beim Backen noch auf.
Die Teigrohlinge entweder auf ein mit Backpapier belegtes Blech, oder in eine leicht gefettete Pizzaform legen.
Die Form hat den Vorteil, daß die XXL Hamburger Brötchen schön rund werden und man die Hackmasse für die passenden Frikadellen anschließend auch in der Form zubereiten kann, so daß sie die gleich Größe wie die Brötchen haben.

Die XXL Hamburger Brötchen mit einem Tuch abdecken und ca. 10 Minuten gehen lassen.
Ofen auf 200° vorheizen.
1 Ei mit 1 EL kaltem Wasser verquirlen, die XXL Hamburger Brötchen damit einpinseln und mit Sesam-Samen bestreuen.
XXL Hamburger Brötchen auf der mittleren Schiene bei 200° ca. 12-15 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter leicht auskühlen lassen. Anschließend nach Wunsch belegen.
Tip: Die fertig gebackenen Brötchen lassen sich auch einfrieren.
Wenn man sie nach dem Auftauen kurz toastet oder aufbackt, werden sie etwas knuspriger.