WiderStark
Fleisch vo dä Weid

NATURA-BEEF
Rezepte
Für optimales Gelingen!

Hamburger-Brötchen

Ergibt 8 Stück

490g	Mehl
60ml	Öl
250ml	Milch
1 Würfel	Frischhefe
(oder	2 Pack Trockenhefe)
1	Eier
1Tl	Zucker
1Tl	Salz
1	Ei
etwas	Sesam

1. Alle Zutaten bis und mit dem Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten.

2. Den Teig abdecken und während 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Nun den Teig in 8 gleich grosse Stücke teilen, zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Dann die Kugeln flachdrücken, zudecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.
   Jetzt den Ofen auf 200°C Ober und Unterhitze vorheizen.

4. Das 2. Ei aufschlagen und verquirlen. Dann die Teiglinge damit bestreichen und mit etwas Sesam bestreuen.

5. Anschliessend das Blech in die Mitte des heissen Ofen geben und ca. 25 Minuten backen,

6. Nach der Backzeit die Burgerbrötchen heraus nehmen und auskühlen lassen.
   Für einen späteren gebrauch lassen sich die Brötchen auch sehr gut einfrieren.

Weid 170, 9034 Eggersriet, 071 877 40 29,
widerstark@bluewin.ch, www.widerstark.ch