# Rezept 8)

## Hamburgerbrötchen

*für mediterranen Cheeseburger ( Rezept 1/3)*

**Schwierigkeitsstufe:** ★★☆☆☆ **Zeitaufwand:** ★★★☆☆

## Zutaten:

**Für 8 Brötchen:**

*350g Mehl (550er)*
*190ml Milch (3,5%)*
*50g Butter (Raumtemperatur)*
*20g Rohrzucker*
*30g frische Hefe*
*1 Ei*
*7g Salz*

**Glasur:**

*1 Eigelb,*
*2EL Milch*
*Sesam zum bestreuen*

## Informationen:

**Vorbereitungszeit:** *ca. 2,5 Stunden (inkl. Ruhzeit von ca. 45 Minuten)*

**Backzeit:** *ca. 15.-20 Minuten*

## Zubereitung:

**Vorbereitung:**

01) Butter, Milch und Zucker auf maximal 37 Grad erwärmen

02) Drei Esslöffel der Milchmischung mit Hefe in einer Schüssel verrühren und abgedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen

03) Mehl und Salz in eine Schüssel geben und vermengen

04) Nun das Ei, das Hefegemisch und die restliche Milchmischung nach und nach zugeben, bis ein geschmeidiger nicht klebender Teig entsteht.

05) Wenn der Teig klebrig ist, einfach noch etwas Mehl hinzufügen

06) Den Teig nun für circa 45 Minuten an einem warmen Ort, abgedeckt ruhen lassen

07) Den Teig nun in acht gleich große Stücke teilen

08) Nun die Teigstücke in Hamburgerbrötchen-Form bringen, etwas platt Drücken und auf das mit Backpapier ausgelegte Pizzablech vom Gourmetset legen. Darauf achten, dass die Teiglinge genügend Platz haben um aufzugehen, daher nicht zu dicht beieinander legen.

09) Die vorbereiteten Brötchen werden nun abgedeckt nochmal circa 20 Minuten gehen gelassen

10) Aus dem übrigen Eigelb und zwei Esslöffeln Milch eine Glasur mischen und die Brötchen mit Hilfe eines Marinierpinsels bestreichen. Nach Geschmack mit Sesam bestreuen.

**Mehr Inspiration? Einfach durch unsere Grillwelt klicken!**

ofen.de GRILL SCHULE GRILLEN NEU ERLEBEN

ofen.de® Feuer neu erleben.

# *Rezept 8)*

## Hamburgerbrötchen

*für mediterranen Cheeseburger ( Rezept 1/3)*

**Schwierigkeitsstufe:** ★★☆☆☆ **Zeitaufwand:** ★★★☆☆

## *Equipment:*

**Pizzaofen, Gasgrill oder Küchenofen**

**Gourmet-Set**

**Pizzaschaufel**

**Marinierpinsel**

***Weiteres Equipment:***

Backpapier, Küchenmaschine,Topf

## *Zubereitung:*

**Backen im Pizzaofen, Gasgrill oder Küchenofen:**

*01)* Den Pizzaofen, Gasgrill oder Küchenofen auf circa 180-200 Grad vorheizen. Nachdem der Pizzaofen die Temperatur erreicht hat, das Feuer beiseiteschieben, so dass die Gourmetpfanne vom Set ausreichend Platz hat

*02)* In die Gourmetpfanne etwas Wasser füllen (ca. 1 cm)

*03)* Das Pizzablech mit den Brötchen darauflegen und ab in den Pizzaofen, ca. alle 5 Min. die Gourmetpfanne drehen (Pizzaschaufel / -schieber eignen sich gut dafür), damit die Brötchen gleichmäßig gebräunt werden, Wenn die Brötchen fertig sind, rausnehmen und abkühlen lassen

*04)* Für die Zubereitung im Gasgrill werden die Brötchen auf einem **Pizzastein** oder auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech angeordnet. Stellen Sie eine kleine Schüssel mit Wasser in den Garraum

*Die Hamburgerbrötchen passen auch sensationell zu unserem Grillrezept Nr. 5: **Pulled Pork Magic Dust vom Pellet-Smoker mit Weißkrautsalat**. Auch unser **selbstgemachter Kräuterdip und Ketchup** eignet sich hervorragend zu den selbstgebackenen Brötchen. Mit diesen Rezepten gönnt man seinen Freunden und der Familie ein besonderes Highlight zum gelungenen Grillabend.*

*Lust auf mehr außergewöhnliche Rezepte und Grillideen? Dann gleich einen Grillkurs in der ofen.de **Grillschule in Mitteldeutschland** buchen! Dabei gibt der Grillmeister auch noch zahlreiche andere Profi-Grilltipps. Die Grillschule ist zu weit weg? Dann auf dem **ofen.de-Blog** in Sachen Grillen immer auf dem Laufenden bleiben!*

**Mehr Inspiration? Einfach durch unsere Grillwelt klicken!**