

BROTGENUSS

Burger Brötchen



KOMEKO



ZUTATEN (8 Brötchen)

- 400 g **KOMEKO BROTGENUSS**
- 1 Pck. Trockenhefe
- 80 g Rohrzucker
- 8 g Salz
- 40 g Butter
- 1 Ei
- 140 g Milch
- 120 g Wasser

Sonstige:

- 50 g Milch (zum Bestreichen)
- 1 Ei (zum Bestreichen)
- Sesam (zum Bestreuen)



ZUBEREITUNG

1. KOMEKO BROTGENUSS, Trockenhefe, Zucker und Salz vermengen. Die Butter, das Ei, Milch und Wasser dazugeben, zu einem glatten Teig verkneten und 30 min. abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
2. Den Teig in 100 g Stücke abwiegen, mit etwas Mehl zu Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech setzen. Das Ei mit der Milch verquirlen, die Teiglinge damit bestreichen, mit Sesam bestreuen und für 30-40 min. gehen lassen.
3. Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 25 min. goldbraun backen.
4. Brötchen abkühlen lassen und nach Belieben belegen.

Tipp:

Die Brötchen werden höher, wenn ihr sie in Formen/Ringen backt.



glutenfrei



www.komeko.de

