

Blitzschnelle Burger-Brötchen



Portionen **10 Brötchen** | Vorbereitungszeit **10 min** | Zubereitungszeit **20 min**

Du brauchst **1 Teigschüssel, 1 Mixergerät mit Knethaken, 1 Backblech, Backpapier, 1 sauberes Trockentuch, 1 Löffel, 1 Kuchengitter**



ZUTATEN

450g Weizenmehl, 1TL Salz, 1
Päckchen Backpulver

160 ml Wasser
160 ml Milch
25 ml Speiseöl

1-2 Esslöffel Sesam

ZUBEREITUNG

In der Teigschüssel verrühren.

In die Teigschüssel geben und mit den Knethaken des Mixers verkneten.

Ein Blatt Backpapier auf das Backblech legen.

Mit einem Löffel 10 Portionen vom Teig abstechen und mit Abstand voneinander auf das Backpapier setzen.

Mit dem sauberen Trockentuch abdecken und 10 Minuten stehen lassen

Währenddessen den Backofen auf 200°C heizen.

Teighäufchen mit Sesam bestreuen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen geben.

Ca. 8 Minuten bei 220°C backen, dann die Temperatur reduzieren und ca. 5 Minuten bei 150°C weiter backen.

Die Brötchen sollten goldbraun sein.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.