

Dinkel- Weizen- Burger Brötchen vom Grill

Zutaten (15 Stück)

- ♥ 450 Gramm Weizenmehl (Typ 550)
- ♥ 300 Gramm Dinkelmehl (Typ 630)
- ♥ 42 Gramm frische Hefe
- ♥ 20 Gramm Zucker
- ♥ 50 Gramm Honig
- ♥ Ca. 5 dl lauwarme Milch
- ♥ 75 ml Sonnenblumenöl
- ♥ 1 El. Salz
- ♥ 1 Ei mit ein wenig Milch zum Bepinseln
- ♥ Sesam zum Bestreuen



Zubereitung

Die beiden Mehlsorten in die Rührschüssel sieben, Salz darüber streuen. Die Hefe in eine Schüssel bröseln von der Milch ca. 1- 2 dl dazugeben und mit ca. 1 El. Mehl, Zucker und Honig glattrühren. 8-10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Hat sich die Hefe verdoppelt geben wir sie zum Mehl. Mit dem Knethaken langsam vermischen und auf kleinster Stufe die Maschine laufen lassen. Nach und nach die restliche Milch und Öl zugeben. Du musst den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir 8-10 Minuten kneten. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche oder in eine Schüssel legen und abgedeckt ca. **60 Minuten** ruhen lassen.

Den Teig in ca. 15 gleiche Stücke teilen. Alle Stücke einzeln durchkneten, rundwirken und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech, nicht zu nah, nebeneinanderlegen. Zugedeckt nochmal ca. **20 Minuten** gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Grill auf **180°** vorheizen.

Die Bunnys mit der Ei-Milch- Mischung bepinseln und mit Sesam bestreuen.

Ca. **20- 30 Minuten** backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Gedanken: ich habe die 15 Stück Brötchen auf 2 Backbleche verteilt und im Grill hintereinander gebacken. Die Bunnys haben richtig gut geschmeckt und sind auch zum Einfrieren geeignet. Man kann sie natürlich auch im Backofen backen. Für fabelhafte Burger Rezepte besuche meine Webseite.