

heute gibt es...

Mediterranes Pull-Apart Bread

Zutaten:

Für den Teig:

- 90ml lauwarme...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/mediterranes-pull-apart-bread/feed/> 23

Cynthia Barcomi Hamburger Brötchen - und ein kleines Giveaway

<https://heute-gibt.es/hamburger-broetchen-a-la-cynthia-barcomi/>

<https://heute-gibt.es/hamburger-broetchen-a-la-cynthia-barcomi/#comments> Sun, 01 Dec 2013

08:30:42 +0000

<http://heute-gibt.es/?p=1415> Einen schönen ersten Advent allerseits!

Heute geht es nach Amerika, in die Welt der Burger. Ich liebe Burger, mache aber selten selber

welche zu Hause. Die wenigen Male, habe ich die Brötchen - ich gestehe das - immer fertig gekauft.

Obwohl diese nie perfekt waren, traute ich mich nicht daran selbst welche zu backen. Brot und

Brötchen sind für mich noch Neuland.



In einem meiner Lieblingsbücher habe ich aber ein Rezept für Hamburgerbrötchen - oder Burger Buns wie sie richtigerweise genannt werden - entdeckt und musste es unbedingt probieren. Das Rezept stammt schließlich aus dem Buch „Let’s Bake“ von Cynthia Barcomi, dass ich erst letztens [hier auf meinem Blog](#) rezensiert habe. Dort könnt ihr nachlesen, wie toll ich dieses Buch finde - und ich verrate eines schon vorneweg: Am Ende dieses Beitrages wird dieses Buch nochmal im Mittelpunkt stehen ☐ Bisher ist mir jedes Rezept von Cynthia Barcomi super gelungen, weshalb ich die Sache auch dieses Mal frohen Mutes angegangen bin:

Burger Buns

Zutaten: (für etwa 12 kleine Brötchen)

- 250ml Milch
- 125ml Wasser
- 60g Butter
- 2 Eier
- 650g Mehl
- 7g Trockenhefe
- 2 EL Zucker
- 1 ½ TL Salz
- Sesam zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Milch, Wasser und Butter in einem Topf so lange erwärmen, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und ein Ei mit einer Gabel hineinschlagen.
2. Mehl, Hefe, Zucker und Salz in einer...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]>](#)

<https://heute-gibt.es/hamburger-broetchen-a-la-cynthia-barcomi/feed/> 39