

# Hamburger-Weckla

Hallo Ihr Lieben, nun ist es wieder so weit - 1 Jahr ist vergangen, Wahnsinn! Zu meinem zweiten Bloggeburtstag diesen Monat habe ich mir als kleines Dankeschön für Euer treues Lesen und Nachkochen/-backen etwas besonderes einfallen lassen... natürlich ein neues Rezept (wer hätte das gedacht). Aber um es etwas spannender für Euch zu gestalten, wird es eine zweiteilige Serie :-). Wenn ich Euch einmal dazu zwingen könnte, etwas nachzukochen, dann wäre es mit Sicherheit jetzt soweit... Den ersten Teil heute machen super-leckere und einfache Burger-Brötchen (für alle Nicht-Schwaben und auf Neudeutsch: Burger-Weckla sind Burger-Buns) . Den Belag dazu gibts dann beim nächsten Mal. Die Brötchen könnt Ihr nicht mit den gekauften Pappteilen vergleichen, die nach nichts schmecken und auch nicht satt machen. Die Basis hierfür ist ein Rezept für Milchweckla und stammt aus dem Buch 'Natürlich gut backen' von Jochen Baier - eins meiner aktuellen Lieblingsbücher\*. Wie sollte es auch anders sein, es sind schließlich lauter typisch schwäbische Rezepte darin :-). Das besondere bei diesem Rezept ist ein Vorteig, der über Nacht im Kühlschrank reift und so den Brötchen einen kräftigen Geschmack und eine tolle Konsistenz gibt.

\*selbst gekauft, keine versteckte Werbung und nicht sponsored ☐



Zutaten (für ca. 8 Brötchen):

---

Für den Vorteig:

- **2 g frische Hefe (ein Krümel)**
- **100 ml lauwarmes Wasser**
- **100 g Weizenmehl (Type 550)**

Für den Hauptteig:

- **150 ml lauwarme Milch**
- **15 g frische Hefe**
- **65 g weiche Butter**
- **10 g Zucker**
- **10 g Salz**
- **400 g Weizenmehl (Type 550)**

- **1 Ei (zum Bestreichen)**
  - **Sesam oder eine Körnermischung (zum Bestreuen)**
- 

Für den Vorteig die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, das Mehl zugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Zugedeckt zuerst zwei Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen, anschließend für 10-16 Stunden in den Kühlschrank geben.



Am nächsten Tag das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe und etwas von der Milch darin verrühren. Übrige Milch, restliche Zutaten und den Vorteig zugeben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig ist fertig, wenn er sich vom Schüsselrand löst und so gut wie nichts mehr an den Fingern klebt. Zu einer Kugel formen, auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und die Schüssel umgedreht darüber stülpen, so dass der Teig abgedeckt ist. 30 Minuten ruhen lassen. Nun den Teig in 8 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Abdecken und nochmal ca. 20 Minuten gehen lassen. Ein großes Küchenbrett nehmen und die Teiglinge damit platt drücken. Das Ei verquirlen, Brötchen damit bestreichen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen, währenddessen gehen die Brötchen nochmal. Erneut mit Ei abstreichen und nach Belieben mit

Sesam oder anderen Körnern bestreuen. Nun das Blech in den heißen Ofen schieben und die Brötchen ca. 10-12 Minuten backen (oder bis zur gewünschten Bräune). Abkühlen lassen.

Tipps:

- Wer kleinere Brötchen wünscht, kann aus dem Teig auch 10 oder 12 Brötchen formen.
- Für leckere Frühstücks-Milchbrötchen die Teiglinge nicht platt drücken, sondern zu 12-16 Brötchen formen und nach Belieben mit einem Kochlöffelstiel mittig eine Kerbe eindrücken. Dann auch zweifach mit Ei abstreichen und wie oben angegeben backen. Schmeckt super mit Marmelade.

