



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Hamburger Brötchen

Hamburger Ekmeği



½ Packung Hefe
2 Espressotasse lauwarme Milch
2 Espressotasse lauwarmes Wasser
1 EL Zucker
1 Ei
1 Espressotasse Öl
3 ½ Gläser und ein EL Mehl
1 KL Salz

- # Wasser, Milch, Ei, Zucker und Hefe gut zusammenmischen.
- # Dazu 3 Gläser Wasser geben und eine Weile kneten und dann Öl hinzufügen.
- # Mit dem Öl nochmals eine Weile kneten und dann den Rest des Mehls hinzufügen und kneten.
- # Den Teig verdeckt eine Stunde lang quellen lassen.
- # Nach dieser Zeit den Teig in 8 Teile aufteilen, Teigteile rollen und ein wenig flach pressen.
- # In einen leicht eingölten Backblech hineinlegen und 15-20 Minuten nochmals zum Bodengären ruhen lassen.
- # Im zuvor auf 210 Grad geheizten Backofen 25 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und mit ein wenig Wasser bespritzen, mit einem Tuch abdecken und abkühlen lassen.
- # Die abgekühlten Brötchen in eine Tüte legen und gut verschließen.

Tipp: Den geformten Teig vor dem Backen nochmals im Backblech zugedeckt gären lassen, nennt man Bodengären.