



## Benötigte Zutaten

### Rustikale Buns

50 g Dinkelvollkornmehl

300 g Roggenmehl (Typ 1150)

200 g Weizenmehl (Typ 550)

180 ml **Premium Buttermilch**

120 ml Wasser

50 g **Premium Teebutter**

60 g Apfelmus

10 g Salz

1 Stück Ei

1 Würfel Hefe (42 g)

## Selbstgemachte Burgerbuns

für noch mehr Grill-Vergnügen

### Anleitung

#### Rustikale Buns

1. Alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig verkneten und gut eine Stunde rasten lassen bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
2. Danach ca. 10 Teigstücke abstechen und zu Kugeln schleifen.
3. Mit dem Gemisch aus Ei, Wasser und Milch bestreichen.
4. Im Backrohr bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

#### Klassische Buns

5. Alle Zutaten miteinander zu einem Teig mischen und ca. 30 Minuten rasten lassen.
6. Danach ca. 10 bis 12 Teigstücke abstechen und zu Kugeln schleifen.
7. Diese wiederum mit dem Gemisch aus Ei, Wasser und Milch bestreichen und bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Diese Buns lassen sich auch gut einfrieren - für die nächste Burgerparty einfach aus dem Tiefkühler nehmen.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**



## Klassische Buns

500 g Mehl (Typ 405)

2 EL Zucker

1 EL Salz

1 Würfel Hefe

70 g **Premium Teebutter  
(weich)**

200 ml Wasser

Sesam (weiß und  
schwarz zum  
Bestreuen)

## Zum Bestreichen der Buns

1 Stück Ei

2 EL Wasser

2 EL Milch