



Parmesan-Burgerbuns

Zutaten

für 8 Buns

50 g Parmesan

1 EL frische Rosmarinnadeln

200 g Wasser

60 g Milch

1 TL Zucker

1 Würfel frische Hefe

500 g Mehl

1 TL Salz

80 g Butter

1 Ei

Olivenöl

Nützliches Zubehör

Ofenzauberer
Microplane-Reibe
Kuchengitter
Ofenhandschuhe



Zubereitung

1. Den Parmesan fein reiben und die Rosmarinnadeln fein hacken (10 Sek./St. 10). Beides vermischt zur Seite stellen
2. Wasser, Milch, Zucker und Hefe erwärmen (3 Min./37 °C/St.2).
3. Zusammen mit Mehl, Salz, Butter, Ei und 40 g der Parmesanmischung zu einem geschmeidigen Teig kneten (5 Min./Knetstufe). Den Teig in eine große geölte Schüssel geben und ca. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Den Teig zu 8 gleichgroßen Kugeln formen, diese gleichmäßig auf den Ofenzauberer geben und leicht flach drücken. Erneut abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen vorheizen (200 °C).
5. Die Buns mit Olivenöl bestreichen und mit der restlichen Parmesanmischung bestreuen.
6. Die Buns auf der untersten Schiene ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und nach Wunsch belegen. Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>