

Pulled Salmon im Brioche Bun

Zutaten für 4-6 Burger:

- 1 Seite Lachs
- 2 El Magic Dust
- 1 El Grobes Meersalz
- 2 Limetten

Zubereitung:

Den Lachs am besten auf einer Gewässerten Holzplanke indirekt grillen, bis auf der Oberfläche langsam Eiweiß austritt. Nun ist der Lachs gar und kann gezupft werden.

Brioche Burger Buns

Zutaten für 6 Brötchen:

- 200 ml Milch
- 60g Butter
- 500g Mehl Type 550
- 10g Trockenhefe
- 10g Meersalz
- 2 Eier
- 20g Zucker

Zubereitung:

Zucker, Hefe und etwas Milch mischen und ein paar Minuten stehen lassen.

Flüssige in Feste Zutaten mischen und gut Kneten. Den Teig in 5-6 gleich große Kugeln formen leicht andrücken und für 45-60min ruhen lassen.

Die Buns mit dem Restlichen Ei bepinseln und bei 210°C 12-13 min Backen. Dabei eine Schale Wasser in den Ofen stellen.