

### 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.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82