

Burger Buns

Personenanzahl: 8 Zubereitungszeit: 2;30 Kochzeit: 15min
Bewertung: Ein Genuss (5/5) Schwierigkeitsgrad: Mittel (3/5)

Zutaten:

500g Weizenmehl Typ 550
1TL Zucker
1 ½TL Salz
½ Würfel Hefe (frisch)
80g Butter, weich in Stücken
2 Eier
200g Wasser
40g Milch
Sesam

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Salz, Butter und 1 Ei vermengen. Milch und Wasser zugeben und zu einer homogenen Masse kneten. Zugedeckt im Ofen auf 50Grad für eine Stunde gehen lassen.
2. Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig 8 gleichgroße Kugeln formen und erneut zugedeckt für eine Stunde im Ofen gehen lassen.
3. Am Ende das Blech heraus nehmen und den Ofen auf 200Grad vorheizen. Ein Ei verquirlen und die Brötchen damit dünn bestreichen, anschließend nach Belieben den Sesam darüber streuen. Für ca 15 Minuten goldgelb backen.

