

Burgerbrötchen Buns

Zutaten:

- 500 g Mehl Typ 550
- 200 ml warmes Wasser
- 4 EL Milch
- 1 Würfel Hefe
- 35 g Zucker
- 8 g Salz
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei

zusätzlich:

- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 2 EL Wasser
- Sesamkörner

Warmes Wasser, Milch und den Zucker in einer Schüssel mischen und die Hefe rein bröseln. 5 Minuten stehen lassen.

Nun das Mehl, Salz, Ei und die weiche Butter dazu und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.

1 Stunde lässt man den Teig abgedeckt ruhen.

Anschließend werden die Buns zu einer Kugel geformt, die dann auf ein Blech ausgelegt mit Backpapier plattgedrückt werden.

Ich nehme immer 80-90 g das heißt es kommen bei diesem Rezept 11-12 Buns heraus.

Der Teig ist nach dem gehen immer sehr klebrig deshalb sollte man immer etwas "Extramehl" zur Hand haben.

Die Teiglinge nun noch mal eine Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit wird das Ei mit 2 EL Milch und 2 EL Wasser verquirlt und diese dann nach der Ruhepause auf die Buns gepinselt.

Wer nun möchte verteilt noch Sesam auf die Buns.

Den Backofen auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen und die Teiglinge 16-20 Minuten backen lassen bis sie goldbraun sind und dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

