



Burger Buns

Zutaten für 9 Stück:

500 g Weizenmehl

100 ml lauwarmes Wasser

100 ml Milch

1 Würfel Germ

2 Eier (1 Ei für den Teig und 1 Ei zum Bepinseln)

25 g Zucker

50 g Butter, zimmerwarm

1 TL Salz

schwarzer Sesam

Die Milch und das Wasser werden gemischt. Den Germ mit den Fingern zerbröseln und einrühren, bis er sich aufgelöst hat.

Das Mehl kommt in eine große Schüssel die Milch-Wasser-Germmischung hinzufügen, das Ei aufschlagen und dazugeben. Den Zucker, die in kleine Stücke geschnittene Butter und das Salz beimengen. Mit den Händen wird die Masse zu einem glatten Teig verknetet.

Den Teig abdecken und bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde aufgehen lassen. Der Teig wird in Teiglinge zu ungefähr 85 g geteilt.

Die Teiglinge zu Kugeln rollen und mit genügend Abstand auf einem Backblech verteilen.

Mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit wird das Backrohr auf 200°C vorgeheizt. Die Brötchen werden mit dem verquirlten Ei bestrichen und großzügig mit Sesam bestreut.

Im Backofen etwa 30 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und nach Belieben füllen.

Tip: Die Brötchen eignen sich auch als Frühstücksbrötchen, weil sie nächsten Tag immer noch schön weich sind.

