heute gibt es...

Burger Buns

Zutaten: (für etwa 12 kleine Brötchen)

- 250ml Milch
- 125ml Wasser
- 60g Butter
- 2 Eier
- 650g Mehl
- 7g Trockenhefe
- 2 EL Zucker
- 1 ½ TL Salz
- Sesam zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Milch, Wasser und Butter in einem Topf so lange erwärmen, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und ein Ei mit einer Gabel hineinschlagen.
2. Mehl, Hefe, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen, die Buttermasse aus Schritt 1 hinzugeben und alles drei Minuten lang mit den Knethaken des Handrührgerätes kneten. Wichtig: Kein weiteres Mehl verwenden, auch wenn der Teig klebrig ist.
   Den Teig anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mehrere Minuten von Hand kneten, wobei dieser danach noch recht weich bleibt.
3. Jeweils 80g schwere Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und leicht abflachen. Die Brötchen mit mit einem Geschirrtuch abdecken und für 40 Minuten ruhen lassen.
4. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
5. Kurz vor dem Backen das Ei mit 1 TL Wasser verquirlen und mit einem Pinsel auf die Brötchen streichen.
6. Mit Sesam bestreuen und für 10-12 Minuten goldgelb im Ofen backen.