

heute gibt es...

Burger Buns



Ingredienti(Small per circa 12 rotoli)

- 250ml Milch
- 125ml Wasser
- 60g di burro
- 2 uova
- Farina 650g
- 7g Trockenhefe
- 2 LA Zucker
- 1 ½ cucchiaino di sale
- Sesame per aspersione

Preparazione:

1. Latte, acqua e burro in una casseruola così tanto tempo per scaldare fino a quando il burro è completamente sciolto. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente e battuto in un uovo con una forchetta.
2. Farina, mescolare il lievito, lo zucchero e il sale in una terrina, aggiungere il composto di burro dal punto 1 e impastare per tre minuti con il gancio impasto del mixer mano.
Importante: non utilizzare la farina supplementare se l'impasto è troppo appiccicoso.
Poi la pasta su una superficie leggermente infarinata, impastare a mano per alcuni minuti, e questo rimane quindi ancora abbastanza morbido.
3. Ogni 80g pesanti palle forme, si sviluppa su una teglia foderata e appiattire leggermente. I panini con coperchio con un canovaccio e lasciate riposare per 40 minuti.
4. Preriscaldare il forno a 200 ° C.
5. Frullare brevemente prima della cottura l'uovo con acqua 1 cucchiaino e strofinare con un pennello sul panino.
6. Cospargere con i semi di sesamo e per 10-12 minuti fino alla doratura cuocere giallo in forno.