

Burger-Buns / Burgerbrötchen

von Nicole Christl

Zutaten:

- 70 ml Wasser
- 90 ml Milch
- 10 g Hefe
- 2 EL Zucker
- 340 g Mehl
- 20 g Butter
- 2 Eigelb
- 2 TL Salz
- als Topping
- etwas Milch
- als Topping
- etwas Milch
- Sesam oder ähnliches



Zubereitung:

- lauwarmes Wasser, Milch, Hefe und Zucker auflösen und etwa 5 Minuten stehen lassen.
- Die restlichen Teigzutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig ist leicht klebrig – bitte nicht irritieren lassen.
- In die große Nixe umfüllen und zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden gehen lassen.
- Danach 6 Kugeln mit etwa 95 g Gewicht abstechen, zu Kugeln formen und auf den leicht gefetteten Ofenzauberer James legen.
- Abgedeckt erneut 1 Stunde gehen lassen.
- **Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
Gitterrost wie immer im unteren Drittel des Backofens**
- Die Semmeln/Buns mit Milch bestreichen und nach Belieben mit Sesam bestreuen.
- Ca. **11-12 Minuten** goldbraun backen
- Die Semmeln dann auf das Kuchengitter heben und zum auskühlen mit einem feuchten Tuch abdecken.

Kontaktdaten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

https://sing.shop-pamperedchef.de