

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