

Burger Buns

ZUTATEN für 4 Burger Brötchen

- 85 ml lauwarmes Wasser
- 220 Gramm Mehl
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Esslöffel Trockenhefe
- 20 Gramm Zucker
- 20 Gramm weiche Butter
- 1 Ei
- Sesam zum bestreuen

ZUBEREITUNG:

Das Ei trennen und an die Seite stellen

Mehl, Zucker, Butter, Trockenhefe, Salz, Eigelb in die Küchenmaschine bzw. Schüssel geben. Das lauwarme Wasser zufügen und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Die Schüssel zudecken und den Teig eine Stunde gehen lassen.

Nun kann der Teig weiter verarbeitet werden. Den Teig nochmals gut durchkneten und danach in vier gleiche Stücke teilen und zu runden Brötchen formen. Die Brötchen auf ein mit Backpapier oder Backfolie ausgelegtes Blech setzen. Nochmals eine Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 185 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Brötchen mit dem verbliebenen Eiweiß bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Die Brötchen ca. 12 – 17 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

