

[BUN]

Klar kannst du die Burgerbrötchen auch kaufen, aber selber machen ist so einfach und viel leckerer.

Zutaten

[für 10 Buns]

- ✦ 1 Ei
- ✦ 10 g Salz
- ✦ 30 g Zucker
- ✦ 250 ml Milch
- ✦ 500 g Weizenmehl Typ „00“
- ✦ 1 Würfel Frischhefe
- ✦ 50 g Margarine
- ✦ Sesam

Zubereitung

- 1_ Vermische alle Zutaten (bis auf den Sesam) und knete einen Teig. Lass ihn 1 Stunde gehen.
- 2_ Teile den Teig in 10 gleich schwere Stücke à 90 g, verknete diese vorsichtig zu Kugeln und drücke dabei die Seiten immer schön nach innen. Dadurch wird garantiert, dass die Brötchen schön aufgehen.
- 3_ Drücke die Teiglinge vorsichtig flach und lass sie unter einer Folie weitere 30 Minuten gehen.
- 4_ Verrühre 1 EL Milch mit Wasser, pinsle die Buns damit ein und bestreue sie mit Sesam.
- 5_ Backe die Brötchen bei 180 °C je nach gewünschtem Bräunungsgrad für ca. 15–20 Minuten.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

1 Stunde 30 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 15-20 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Indirekt

