



## Best Burger Buns in Burg

Zutaten 10-12 Brötchen:

360g Milch(3,5% Fettanteil)

80g Butter

660g Mehl Typ 550 (aufgeteilt in 300g und 360g)

30g Zucker

10g Salz

1 Würfel frische Hefe

2 verquirlte Eier

Sesam

Milch, Butter + Zucker erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

(nicht mehr als 37 Grad)

Hefe mit 300g Mehl und Salz vermischen. Das Milch-Butter-

Gemisch zum Mehl geben und 10min kneten. Während des

Knetvorgangs die Hälfte vom verquirlten Ei und das restliche Mehl

(360g) nach und nach hinzugeben. Den Teig portionieren in 10-12

Teile. Zu Kugeln formen und etwas flach drücken. An einem

warmen Ort ca. 30min gehen lassen. Danach mit dem restlichen Ei

bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im Backofen oder Grill bei

200g Ober-/Unterhitze bzw. indirekt im Grill 12 Minuten backen.

