

Burger Buns

Zutaten

170 g	Wasser
40 g	Zucker*
1 Würfel (40 g)	Hefe*
40 g	Butter
1	Ei*
1	Eiweiß*
450 g	Auch`s Weizenmehl Type 405*
1 TL	Salz*
etwas	Sesam*

Zubehör

Große Schüssel*
Teigschaber*
Backpapier/Dauerbackfolie*

* bei uns im **Mühlenladen** erhältlich

Zubereitung

1. Wasser, Zucker, Hefe, Butter, Ei, Mehl und Salz zu einem Teig verarbeiten (mit dem Thermomix (TM): 2 Min./Knetstufe).
2. Teig in eine große Schüssel füllen, abdecken und an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen. Das Teigvolumen sollte sich ca. verdoppelt haben.
3. Teig auf einer bemehlten Fläche durchkneten und mit dem Teigschaber in 8 gleich große Stücke teilen (ggf. abwiegen). Jedes Stück zu einer Kugel formen und auf ein mit Backpapier/Dauerbackfolie belegtes Backblech setzen.

Teigkugeln mit einem Esslöffel leicht flach drücken und nochmals 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

4. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. 1 Eiweiß und 1 EL Wasser verrühren und die Brötchen damit bestreichen. Sesam drüberstreuen und bei 180°C 15-17 Min. backen. Auf dem Backblech abkühlen lassen.