




Burgerbrötchen

| Menge | Zutat | Zubereitung |
|--|---|--|
| 450 g 300 ml ½ Würfel 1 EL 1 TL 1 | Weizenmehl Milch Hefe Zucker Salz Ei | in eine Rührschüssel geben, in der Mitte eine Kuhle formen. in einem kleinen Topf lauwarm (!) erwärmen, darin auflösen und mit verrühren. Die Mischung in die Rührschüssel geben und alles mit dem HRG (Knetaken) verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Teig an einem warmen Ort für 30 Min. gehen lassen. |
| 1 etwas | Ei Sesam | in eine kleine Schüssel geben und verquirlen. Teile den Teig in 8 gleichgroße Stücke und forme sie zu Buns und lege sie auf ein Backblech mit Backpapier. Bestreiche sie mit dem Ei und streue darüber. Lasse sie weitere 20 Min. gehen. Bei 190°C  ca. 20 Min. goldgelb backen. |