

Burger Buns

von André Marty

Mengen für 10 Personen

750 g Mehl

3.0 TL Salz

30 g Zucker

20 g Hefe

5.0 dl Milch

75 kg Butter

2.5 Stück Eier

100 g Sesamsamen

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Milch dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Butter darunterkneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen.

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig in 6 Portionen teilen, etwas flach drücken, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit sehr wenig Mehl bestäuben, zugedeckt nochmals ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Ei mit Milch und Salz verklopfen, Buns damit bestreichen, Sesamsamen darüberstreuen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Buns auf einem Gitter auskühlen.