



Burger Buns

von André Marty

Mengen für 31 Personen

2.33 kg Mehl
9.3 TL Salz
93 g Zucker
62 g Hefe
1.55 Liter Milch
233 kg Butter
7.75 Stück Eier
310 g Sesamsamen

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Milch dazugliessen, 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.