Burger Buns von André Marty

Mengen für 50 Personen

3.75 kg	Mehl
15 TL	Salz
150 g	Zucker
100 g	Hefe
2.5 Liter	Milch
375 kg	Butter
12.5 Stück	Eier
500 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.