

Burger Buns (vegan) von André Marty

Mengen für 10 Personen

750 g Mehl

3.0 TL Salz

30 g Zucker

20 g Hefe

5.0 dl Sojamilch

75 kg Butter

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.