

## Burger Buns (vegan) von André Marty

Mengen für 22 Personen

---

1.65 kg Mehl

---

6.6 TL Salz

---

66 g Zucker

---

44 g Hefe

---

1.1 Liter Sojamilch

---

165 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.