



Brioche-Burgerbrötchen

Zutaten

Stücke:10+

200 ml

Wasser
(lauwarm)

4 EL

Milch

1

Hefewürfel

35 g

Zucker

8 g

Salz

80 g

Butter (weich)

500 g

Weizenmehl
Type 550

1

Ei

1

Ei (zum
Ummanteln)

2 EL

Milch (zum
Ummanteln)

2 EL

Wasser (zum
Ummanteln)

Sesam (zum
Bestreuen)

Das warme Wasser und die Milch in eine Schüssel geben, den Zucker untermischen und den Hefewürfel hineinbröseln. 5 Minuten stehen lassen. Bitte keine Trockenhefe verwenden, damit gehen die Buns nicht so schön auf und werden nicht so fluffig. Dann Mehl, Salz, ein Ei und die weiche Butter dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, entweder mit den Händen oder mit der Küchenmaschine. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Dann aus dem Teig Buns formen. Ca. 90 Gramm Teig pro Bun in den bemehlten Handinnenflächen zu einer gleichmäßigen runden Kugel rollen und diese dann auf einem mit Backpapier belegten Backblech zu einer flachen Scheibe mit 8 – 9 cm Durchmesser pressen. Das ergibt 10 Buns. Die Teiglinge müssen jetzt nochmal eine Stunde gehen. Das ist besonders wichtig, denn sonst bekommt man keine fluffigen Buns.

Ein Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch verquirlen und die Buns nach der Gehzeit damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Die Buns im auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen etwa 16 - 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Aus dem Ofen holen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.