

Hamburgerbrötchen

Zutaten

(Für 10 – 12 Brötchen)

- 200 ml warmes Wasser
- 4 EL Milch
- 1 Würfel frische Hefe (nicht Bio)
- 35 g Zucker
- 8 g Salz
- 80 g weiche Butter
- 500 g Weissmehl
- 1 Ei

zusätzlich

- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 2 EL Wasser
- Sesam

Zubereitung

Warmes Wasser und Milch in eine Schüssel geben, Zucker untermischen und Hefewürfel hineinbröseln. Tipp: Ganz frische und keine Bio-Hefe verwenden. 5 Minuten stehen lassen. Mehl, Salz, ein Ei und die weiche (oder flüssige) Butter begeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Hamburger-Buns formen (80 bis 90 Gramm Teig für ein Brötchen): Teig in den Handinnenflächen zu einer gleichmäßigen runden Kugel formen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech zu einer flachen Scheibe drücken (Kreis mit ca. 8 bis 9 cm Durchmesser). Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche hilft, damit der Teig nicht klebt. Nochmals eine Stunde gehen lassen, damit die Buns am Ende richtig luftig werden.

1 Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Wichtig: Ei und Milch sollten nicht zu kalt sein (Zimmertemperatur), sonst sacken die Buns zusammen. Nach Belieben etwas Sesam auf die Buns streuen.

Brötchen in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und ca. 16 bis 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und fertig!
