



Hamburger Bun

ca. 10 Stück

Zutaten

200 ml warmes Wasser	Zusätzlich:
4 EL Milch	1 Ei
1 Würfel frische Hefe	2 EL Milch
35 g Zucker	2 EL Wasser
8 g Salz	Sesam
80 g weiche Butter	
1 Ei	
500 g Mehl	

Zubereitung

1. Das warme Wasser und die Milch in eine Schüssel geben, Zucker untermischen und Hefewürfel hinein bröseln. Jetzt 5 Minuten stehen lassen.
2. Mehl, Salz, 1 Ei sowie die weiche Butter hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.
4. Danach aus dem Teig die Buns formen. Ca. 80-90 Gramm Teig pro Bun nehmen und in den Handinnenflächen zu einer gleichmäßigen runden Kugel formen. Auf einem mit Backpapier belegtem Backblech zu einer flachen Scheibe mit ca. 8-9cm Durchmesser pressen.
5. Die Teiglinge nochmal eine Stunde gehen lassen.
6. In der Zwischenzeit 1 Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch verquirlen. Nach einer Stunde die Buns mit der Masse bestreichen und mit Sesam bestreuen. Wichtig: Ei und Milch sollten Zimmertemperatur haben. Sind sie zu kalt, sacken die Buns zusammen.