



Burger-Buns by Sally

für den Sucuk-Burger

Zutaten

1 Würfel Hefe
200 ml warmes Wasser
30 g Zucker
30 g Traubensirup (Pekmez)
320 g Joghurt (3,5% Fett)
2 Eier

1 kg Mehl
4 TL Salz
160 g flüssige Butter

Zum Bestreichen:
1 Eigelb
100 ml Wasser
2 EL Traubensirup
300 g Sesam + Schwarzkümmel gemixt
70 g flüssige Butter

Zubereitung

1. Hefe mit dem warmen Wasser, Zucker und Traubensirup verrühren und in eine große Schüssel füllen
2. Nun Joghurt, Eier, Mehl, Salz und flüssige Butter hinzugeben und gut zu einem geschmeidigen Teig durchkneten
3. Zu einer großen Kugel formen, abdecken und 1 Stunde ruhen lassen
4. Anschließend je etwa 80 g Teig entnehmen und zu einer Kugel schleifen
5. Auf ein mit Backpapier ausgelegten Blech setzen und etwas flach drücken, so dass die typische Burger-Bun-Form entsteht
6. Zum Bestreichen das Eigelb und den Traubensirup vermischen; die Brötchen von beiden Seiten in diese Mischung eintauchen und dann in der Sesammischung wälzen
7. Die Buns bei 190 °C Ober/Unterhitze für etwa 15 Minuten backen.
8. Anschließend mit der Butter bestreichen und abkühlen lassen.