



Brioche Burger Buns



 Arbeitszeit: 15 min

 Koch- & Backzeit: 15 min

 8 Burger Buns

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 3 EL Milch, lauwarm
- 200ml Wasser, lauwarm
- 21g Hefe, frisch
- 0,5 EL Zucker
- 2 Eier Größe M, Zimmertemperatur
- 500g Weizenmehl Typ 550
- 1,5 TL Salz
- 80g Butter weich, Zimmertemperatur
- 1 EL Sesamkerne

Zubereitung

Das Mehl, den Zucker, das Salz, die Butter, ein Ei und die Hefe (zerkleinert) in einer Schüssel vermischen. Das Wasser und die Milch mischen und hinzugeben.

Den Teig mit Hilfe einer Küchenmaschine oder mit den Händen für ca. 10 Minuten kneten, bis er seidig glänzt und den Teig anschließend an einem warmen Ort für 60 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Den Teig in 8 Teile teilen und ohne Zugabe von Mehl über der Arbeitsplatte rund schleifen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech mit größtmöglichem Abstand verteilen. Die Brötchen anschließend noch einmal für 60 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Den Ofen auf 200° C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das zweite Ei mit einem EL Wasser vermischen, die Buns damit dünn bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Den Ofen kräftig mit Wasser aussprühen. Die Brioche Burger Buns etwa 12-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind und vor dem Aufschneiden komplett auskühlen lassen.

