

Burgerbrötchen

Zutaten für ca. 8 Stück:

300 ml Milch, warm	
1 Ei	1 Ei
45 g Butter, geschmolzen	2 EL Wasser
21 g Hefe	
1 ½ EL Zucker	Nach Belieben:
¾ TL Salz	Sesam
500 g Gelbweizenmehl Type 550	

Milch, Zucker, Hefe und Butter verrühren und stehen lassen, bis es schäumt.

Restliche Zutaten dazugeben und zu einem Teig verkneten. Der Teig sollte nicht klebrig, aber auch nicht zu fest sein. An einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig nochmals kneten und 8 gleiche große Brötchen formen und auf das Backblech legen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 45 Minuten gehen lassen. Alle 10 die Folie anheben, damit der Teig nicht anklebt.

Das Ei mit dem Wasser verquirlen und die Brötchen damit bestreichen und nach Belieben mit Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 20 Minuten backen.

Mit einem Küchentuch abgedeckt, 15 Minuten abkühlen lassen.