

Hamburger-Brötchen (Hamburger Buns) (12 Stück)



500 g Weizenmehl
240 ml warme Milch
3-4 EL lauwarmes Wasser
45 g weiche Butter
1 Ei Raumtemperatur
1 Würfel Hefe
1 TL Salz
2 EL Zucker
1 Eigelb und 3 EL kaltes Wasser
Optional: Sesam

Zubereitung:

Als erstes wird die Hefe mit etwas Zucker in dem lauwarmen Wasser aufgelöst und 5 Minuten zur Seite gestellt

Danach das Mehl mit dem Salz, der Butter, dem restlichen Zucker und der Milch, dem Ei und der aufgelösten Hefe verkneten.

Der Teig sollte sich von Rand der Schüssel lösen, anschließend den Teig mit einem Küchentuch abdecken und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit wird er in 12 gleichgroße Stücke zerteilt und zu Kugeln geformt. Diese dann zugedeckt nochmal etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Die Kugeln mit den Händen flach drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen..

Eigelb mit dem Wasser verquirlen und auf die Teigstücke damit bestreichen. Wer möchte kann noch Sesam auf die Teiglinge streuen.

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft etwa 20-25 Minuten backen .