

Das Rezept für unsere legendären Burger Buns aus dem Streetfood Kochkurs.

Zutaten:

300 ml Milch (lauwarm)

60g weiche Butter

700g Mehl

1 Würfel frische Hefe

10g Meersalz

2 Eier

20g Zucker

Glasur:

2 Eigelb

60g flüssige Butter

30g Sesam

Zubereitung:

Die Milch mit dem Zucker erwärmen und die Hefe darin auflösen.

Anschließend mit den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine verkneten.

Den Teig für mindestens 50 - 60 Minuten an einem Warmen Ort ruhen lassen.

Nun den Teig Portionieren, kleine runde Brötchen formen und auf ein Backblech legen das

mit Backpapier ausgelegt ist.

Jetzt sollte der Teig im Ofen, mit einer Schüssel Wasser bei 45°C nochmal mindestens 15-20 Minuten ruhen.

Anschließend die Brötchen herausholen, den Ofen auf 210°C vorheizen.

Die Eigelbe mit der flüssigen Butter verrühren, vorsichtig die Brötchen einpinseln und mit etwas Sesam bestreuen.

Die Burger Buns anschließend im vorgeheiztem Ofen 12- 13 Minuten backen bis die Oberfläche gold- gelb ist.