

Zutaten:

300 ml Milch (lauwarm)

Minuten ruhen.

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

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

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

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

Sesam bestreuen.

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

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82