



Brioche Burger-Buns



Brioche Burger-Buns

Zubereitungszeit ca. 20 Min. + 80 Min. Ruhezeit

Zutaten für 8 Burger-Buns

Für den Teig:

450 g Weizenmehl Typ 405
20 g frische Hefe
2 EL Zucker
1 TL Salz
1 Ei
100 g Butter
180 ml bis 200 ml hand-
warme Milch

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
2 EL Milch,
2 EL Sesam

Zubereitung:

Für die Burger-Buns alle Teigzutaten in der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem geschmeidigen Hefeteig ca. 8–10 Minuten kneten. Abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Unterlage in 8 gleichmäßige Portionen teilen. Rund wirken und ganz leicht flachdrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Abgedeckt nochmal 20 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch mischen. Die Buns mit der Milch-Eigelb-Mischung bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 15–20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Guten Appetit!