Zutaten

- 400 g Mehl
- 180 ml Wasser
- 50 g Butter
- 1/2 Päckchen Hefe
- 1 kleines Ei
- 1 gestrichener Eßl Zucker
- 1 gestrichener TL Salz
- Meersalz
- Sesamsaat
- 1 Ei verquirlt, zum Bestreichen

Backen, vom Grill

Die ultimativen Kochateliers Burger Buns

Ihr habt Lust Eure eigenen Burger Buns zu backen? Kleiner Tipp: die Brötchen etwas kleiner gerollt, sind auch ein leckerer Begleiter zum Sonntagsfrühstück!

So wird’s gemacht:

1. Butter, Zucker und Salz im warmen Wasser auflösen.
2. Anschließend die Hefe hinzugeben und verrühren.
3. Diese Zutaten zusammen mit dem Mehl und dem Ei in einer Küchmaschine verkneten.
4. Auf niedriger Stufe den Teig für 5 Minuten kneten, anschließend zugedeckt für 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Teig nun auf eine Stärke von 1,5 cm ausrollen, dabei beide Seite mehlieren, damit das Nudelholz nicht anklebt.
6. Mit einem Ausstecher (8 cm Durchmesser) die Buns austechen und auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech setzen.
7. Teigreste nochmals zusammenkneten und ausstechen.
8. Die Buns mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Salz sowie Sesam bestreuen.
9. Nochmals 15 Minuten gehen lassen.
10. Im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.