

Zutaten

- 500 g Mehl Typ 550
- 275 ml Milch
- 35 g Zucker
- 20 g Hefe
- 1 Ei
- 75 g Butterwürfel
- 10 g Salz
- 1 Eigelb
- 30 ml Sahne
- Sesamsaat

Backen, Beilage

Brioche-Bun

Entdecke unser Rezept für zarte Brioche-Buns! Perfekt für Burger und einfach nachzumachen. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Milch und Zucker auf 29°C erwärmen und zu dem Mehl geben. Ebenso die Eier und Hefe.
2. Nun das Salz hinzugeben und die Butterwürfel nach und nach einarbeiten.
3. Die Butterwürfel komplett vermengen lassen, danach muss der Teig bei Stufe 1 ca. 6 min geknetet werden.
4. Den Teig im nächsten Schritt bei Stufe 2 weitere 4 min kneten lassen.
5. Den Brioche Teig in eine befeuchtete Schüssel geben und 45 min gehen lassen, währenddessen muss der Teig dreimal gedehnt und gefaltet werden.
6. Für die Buns muss der Teig in 80 g Stücke portioniert werden, diese rundwirken und ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier geben.
7. Eigelb und Sahne nebenbei verrühren und kaltstellen.
8. Nochmals 45 min gehen lassen, danach mit der Eigelb Mischung bestreichen und mit Sesam bestreuen.
9. Bei 170°C Ober-Unterhitze, mittlere Schiene, ca. 20 min backen.