BRIOCHE BURGER BUNS

* * * * 4.6 bei 5 Bewertungen











Zubereitung

- Aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten und für ca. 10 Minuten kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.
- Den Teig in 8-9 Stücke aufteilen, rund schleifen und in eingefettete Dessertringe legen.
- Die Burger Buns nochmals für ca. 30-40 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- Die Buns mit Wasser besprühen und mit Sesam bestreuen. Nun im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 18 Minuten backen.



Zutaten

FÜR CA. 8 BUNS

TEIG

200 g lauwarme Milch

2 Eier

500 g Weizenmehl 700

8 g Salz

25 g Zucker

30 g zimmerwarme Butter

10 g frische Germ

ZUM BESTREUEN

Sesam