

BRIOCHE BURGER BUNS

★★★★★ 4.7 bei 6 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten und für ca. 10 Minuten kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.
- 2** Den Teig in 8-9 Stücke aufteilen, rund schleifen und in eingefettete Dessertringe legen.
- 3** Die Burger Buns nochmals für ca. 30-40 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 4** 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