BRIOCHE BURGER BUNS

4.6 bei 11 Bewertungen

20 min	1 h	Heißluft mit Dampf	230 Grad

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