

BRIOCHE BURGER BUNS

★★★★★ 4.8 bei 8 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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