

Burger-Buns

Ein Teig – zwei Möglichkeiten:
Brioche- oder Laugen-Buns



ZUTATEN FÜR 4 BUNS:

15 g frische Hefe
1 EL Zucker
100 ml Milch
220 g Weizenmehl Type 550
1 TL Salz
40 g weiche Butter
1 Ei
80 g Sesamsamen

Außerdem für die Laugen-Buns:
2 TL Natron

ZUBEREITUNG:

1. Hefe zerbröseln und mit dem Zucker und der Milch im Topf bei geringer Hitze leicht erwärmen. 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, Salz und Butter in eine Schüssel geben und gründlich vermischen.

2. Hefe-Milch-Mischung und Ei zur Mehlmischung geben und für ca. 10 Minuten gut verkneten, bis der Teig geschmeidig ist und sich gut von der Schüssel ablösen lässt. Abgedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Teig nochmals kräftig durchkneten und in vier Portionen aufteilen. Mit leicht bemehlten Händen zu Burger Buns formen. Eine weitere Stunde gehen lassen.

4. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Brioche-Buns-Variante:
Burger Buns leicht mit Wasser benetzen und in den Sesamsamen wenden.

Für die Laugen-Buns-Variante:
Einen Topf mit ca. 1,5 Liter Wasser zum kochen bringen. Natron hineingeben und die Burger Buns mit einer Schöpfkelle nacheinander für einige Sekunden in die simmernde Lauge tauchen. Abtropfen lassen und in den Sesamsamen wenden.

5. Burger Buns auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Für 16–18 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen. Nach 5 Minuten die Ofentür kurz öffnen, damit die entstandene Feuchtigkeit entweichen kann. Burger Buns nach dem Backen leicht mit Wasser benetzen und abkühlen lassen.