



Burger Buns richtig klasse

Zutaten:

270 ml Milch

60 g Butter in Stücken

1/2 Würfel Hefe

1 TL Zucker

550 g Mehl

1 Ei

1 TL Salz

1 Eidotter, 1 EL Sahne, Sesam

Zubereitung:

Milch, Butter, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37 Grad/St 2 erwärmen. Mehl dazu geben und 2 Min/Teigstufe verkneten. Ei und Salz zum Teig geben und nochmal 2 Min/Teigstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in die mittlere Edelstahlschüssel geben, mit Mehl bestreuen und 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Anschließend den Teig auf die Teigunterlage geben, mit Hilfe des Nylonmessers in 8 gleiche Teile teilen und zu schönen Kugeln schleifen.

In der Zwischenzeit den Zauberstein Plus fetten, die Kugeln daraufsetzen und etwas flach drücken.

Den Backofen leer auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Dotter mit der Sahne in einer kleinen Elfe verquirlen und mit dem Silikonpinsel die Buns bestreichen.

Mit Sesam bestreichen, und nun den Zauberstein in den vorgeheizten Ofen schieben und auf der untersten Stufe ca. 30 Minuten backen.