

Hamburger Brötchen (Buns)

<u>Menge</u>	<u>Einheit</u>	<u>Zutat</u>	<u>Arbeitsgang</u>
2	dl	warmes Wasser	
4	EL	Milch	
15	g	Zucker	
1	Würfel	Hefe	Wasser, Milch, Zucker mit der zerbröselten Hefe verrühren und ca 5 Minuten stehen lassen
1	Stk.	Ei	dazugeben
80	g	sehr weiche Butter	dazugeben
500	g	Zopf- oder Weissmehl	dazugeben
1	KL	Salz	dazugeben
		etwas Ei/Milch/Wasser Sesam	mischen zum Bestreichen zum Bestreuen

Zubereitung:

Alles ca. 15-20 Minuten kneten, der Teig wird sehr weich (feucht), an einem warmen Ort 1h aufgehen lassen.

8-10 (je nach Grösse) Kugeln formen und flach drücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 30 Minuten aufgehen lassen, mit der Ei/Milch/Wasser Mischung bestreichen und mit Sesam bestreuen.

In den kalten Ofen schieben, ca. 25 Minuten (inkl. Aufheizen) bei 200°C backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Bemerkungen:

Verwenden wenn noch leicht warm oder Schnittfläche kurz angrillen.