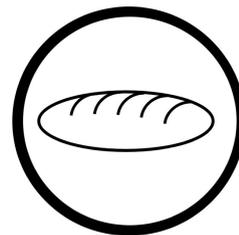


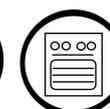
# Burger Buns



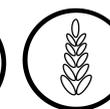
12 Brötli



Vorbereitung  
20 Minuten  
TM 10 Minuten



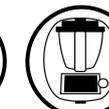
220°  
20 Min



Mit  
Weizen



Laktose\*\*\*  
frei



Thermomix®  
geeignetes Rezept

30g Milch\*\*\*  
200g Wasser  
1/2 Würfel Hefe  
1 EL Zucker

Milch mit Wasser und Zucker auf 37°C erwärmen und die Hefe darin 5 Minuten auflösen. Alternativ können die Zutaten im Thermomix auf Stufe 2 im Mixtopf bei 37°C für 4 Minuten erwärmt werden.

1 Ei  
1.5 TL Salz  
500g Weismehl  
70g Butter

Das Ei mit dem Salz verquirlen und zusammen mit dem Mehl und der Butter in eine Teigschüssel geben. Alles zusammen mit der "Hefen-Flüssigkeit" von Hand verkneten oder mit einem Teigrührgerät 10 Minuten kneten lassen. Im Thermomix alle Zutaten im bereits mit der "Hefen-Flüssigkeit" gefüllten Mixtopf 3 Minuten mit der Teigfunktion verarbeiten.

Anschließend den Teig mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

1 Eigelb  
2EL Sesamsamen

Den Teig in 12 Kugeln formen, mit Eigelb bestreichen, Sesamsamen darüber streuen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220°C etwa 20 Minuten goldbraun backen.

\*Salz sollte während des Gährens der Hefe nicht direkt mit ihr in Kontakt kommen. Die ideale Temperatur, um die Hefe aufgehen zu lassen, beträgt 37°C. \*\* Teig fühlt sich am wohlsten, wenn er mit einem lauwarmen Küchentuch abgedeckt wird und nicht der Zugluft ausgesetzt ist. \*\*\* Je nach Bedarf kann auch laktosefreie Milch verwendet werden

