SWISS
FOOD CREATIONS

Luftige Burgerbuns

500g	Weissmehl
30g	Zucker
20g	Rohrzucker
12g	Salz
35g	Frischhefe
1	Ei
270ml	Wasser, lauwarm
30ml	Milch
55g	Butter, weich
1	Eigelb
1 EL	Milch

10	30 min	165 min
Stück	aktive Zeit	Gesamtzeit

Und so wird's gemacht

1. Teig: Den Zucker im Wasser auflösen, Milch und Ei dazugeben.

2. Mehl, Rohrzucker, Salz und Hefe vermischen. Flüssigkeit aus Schritt 1 und die weiche Butter dazugeben und sorgfältig zu einem Teig kneten. Den Teig für 60 min. ruhen lassen.

3. Buns Die Luft aus dem Teig klopfen und zu ca. 70g schweren Teiglingen abwägen und sie mit der Hand rund formen, und flachklopfen. Diese dann nochmal 60 min. ruhe lassen.

4. Backen Ofen auf 220°C vorheizen. Eine Schale mit heissem Wasser in den Ofen stellen. Milch und Eigelb vermischen und die Buns damit bestreichen. Danach die Buns mit Sesam bestreuen. Nun schraubt man die Temperatur auf 200°C zurück und backt die Brötchen goldbraun.

SWISS FOOD CREATIONS