

Burger Buns

Zutaten für ca. 10 Buns

660g Mehl (405er)

360ml Milch mindestens 3,8% Fett

30g Zucker

80g Butter

10g Salz

1 Würfel frische Hefe



2 verquirlte Eier **Zubereitung:**

Milch, Butter und Zucker zusammen erwärmen (nicht über 37°C) bis sich alles aufgelöst hat. 300g Mehl und Salz vermischen und in die Mitte des Mehls eine Kuhle drücken. In die Kuhle die Hefe reinbröseln. Die erwärmte Milch/Butter in die Kuhle dazugeben und nach 5 min Wartezeit mit der Küchenmaschine 15 min kneten. Während das Knetens gibt man 1 verquirltes Ei hinzu und nach und nach das Restliche Mehl (360g). Nach dem Kneten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche als Rolle formen. In 10 gleichgroße Portionen teilen und diese dann zu Teiglingen schleifen. Diese plattdrücken und an einem warmen Ort 30min abgedeckt gehen lassen. Anschließend mit den anderen verquirlten Ei bestreichen und im Backofen bei 200°C 12min backen. Anschließend die Buns zum Auskühlen in eine mit einem nassen Tuch abgedeckte Schale geben.