



# Perfekte Burger Buns

Schwierigkeitsgrad



10 Stück



Backzeit 20 Minuten +  
Gehzeit

## Zutaten:

200 ml	lauwarmes Wasser
60 ml	Milch
1	Würfel Hefe
35 g	Zucker
1,5 TL	Salz
80 g	weiche Butter
500 g	Mehl
1	Ei

Zum Bestreichen:

1 Ei  
2 EL Milch  
2 EL Wasser  
Sesam

## Schritte

1. Milch, Wasser und Zucker vermischen und Hefe darin auflösen (im Thermomix alles zusammen für 3 Min/37 Grad/3 Minuten erwärmen).
2. Alle weiteren Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten (im Thermomix Teigstufe 3 Minuten)
3. Teig ca. 1 Stunde abgedeckt gehen lassen
4. Teig auf die gemahlte Teigunterlage geben und in 10 Portionen teilen.
5. Jeden Teigling zu einem perfekten Bun formen, nicht zu viel falten und kneten. Sollte der Teig etwas klebrig sein leicht mit Mehl bestäuben.
6. Fertige Teiglinge auf den Zaubenstein legen und mit einem Küchentuch abdecken.
7. Nochmal zwischen 30- 60 Minuten gehen lassen.
8. Backofen auf 200 g Ober/Unterhite vorheizen.
9. Ei mit Milch und Wasser verquirlen und die Buns damit bepinseln. Mit Sesam bestreuen
10. Im Backofen auf dem untersten Einschub ca. 18 Minuten backen