

Burger Buns

von André Marty

Mengen für 50 Personen

3.75 kg Mehl

15 TL Salz

150 g Zucker

100 g Hefe

2.5 Liter Milch

375 g Butter

12.5 Stück Eier

500 g Sesamsamen

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Milch dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Butter darunterkneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen.

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig in 6 Portionen teilen, etwas flach drücken, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit sehr wenig Mehl bestäuben, zugedeckt nochmals ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Ei mit Milch und Salz verklopfen, Buns damit bestreichen, Sesamsamen darüberstreuen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Buns auf einem Gitter auskühlen.