

# Brioche Burger Buns

Zutaten für 7 Buns à ca. 90 g

375 g Weizenmehl Typ 550	in eine Rührschüssel sieben. Das Mehl sollte mindestens 12 g Eiweißgehalt haben.
75 g Milch	
40 g Zucker (weiß, fein)	
10 g Salz	
1 PK Trockenhefe	
100 g Butter (zimmerwarm)	sowie
170 g Eier (etwa 3 Eier Gr. „M“)	dazugeben und zuerst auf langsamer Stufe, bis die Zutaten sich verbunden haben, dann eine Stufe höher mit der Küchenmaschine ca. 25 Minuten durchkneten. Der Teig sollte sich dann leicht vom Schüsselrand lösen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt für 1, 5 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Teig herausnehmen und in 7 Portionen à ca. 90 g teilen. Die Teiglinge schleifen, mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht mit Mehl bestäuben, mit einem Küchentuch abdecken und bei ca. 25°C noch einmal 90 Minuten gehen lassen. Eine flache Schüssel mit Wasser in den Backofen stellen und diesen auf 165°C Umluft vorheizen. Inzwischen die Teiglinge mit
Milch, Sahne oder verquirltem Ei	bestreichen und mit
Sesam	oder einem anderen Topping bestreuen. Teiglinge in den Ofen schieben, nach 5 Minuten die Schüssel mit Wasser entfernen und die Buns weitere 8-10 Minuten backen. Buns aus dem Ofen nehmen und unter einem Küchentuch etwa 30 Minuten langsam auskühlen lassen.

Brot & Brötchen

