

Burger Buns

Zutaten

- 150 g Wasser, zimmerwarm
- 80 g Milch, zimmerwarm
- 20 g Zucker
- 5 g Hefe (frisch)

- 480 g Mehl 550er
- 1,5 TL Salz
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei

- Sesam zum Bestreuen
- 1 Ei zum Bestreichen
- 1 EL Wasser

- Maisgrieß zum Bestreuen des Steins

Zubereitung

- Wasser, Milch, Zucker und Hefe miteinander verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.
TM: 2 Min/37°/St 2
- Restlichen Zutaten dazu und **10 Minuten** kneten.
- In die große Nixe geben und mit Deckel ca. **1 Stunde** an einem warmen Ort gehen lassen.
- Den Teig auf die Teigunterlage geben, ohne groß zu kneten zu einer Rolle formen und mit dem Nylonmesser 10 Teiglinge (ca. 80 g) abstechen. Diese zu glatten Buns schleifen.
- Mit einem feuchten Tuch abdecken und **1 Stunde** gehen lassen.
- Ofen auf **220°C O/U-Hitze** zusammen mit dem Zauberstein PLUS aufheizen.
- **!!!WICHTIG!!! Nur die Stoneware Plus Serie darf leer aufgeheizt werden!!!**
- 1 Ei mit 1 EL Wasser verquirlen, die Teiglinge damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- Den heißen Stein nun mit etwas Maisgrieß bestreuen und die Buns darauf verteilen.
- In den heißen Ofen auf die unterste Schiene auf dem Rost einschieben und ca. **15-20 Minuten** backen.
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de