Einfache Burger Buns

Fluffige Brioche Burger Buns, die einfach immer gelingen und zu jeder Art von Burgern passen.

10 Buns

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 3 Std 10 min
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

1. 200 ml lauwarmes Wasser
2. 20 ml Milch
3. 30 g Zucker
4. 20 g frische Hefe
5. 8 g Salz
6. 500 g Mehl, Typ 550

7. 1 Ei, Raumtemperatur
8. 80 g weiche Butter

Außerdem

1. 1 Ei, Raumtemperatur
2. 10 ml Milch, Raumtemperatur
3. 10 ml Wasser, Raumtemperatur
4. Sesam oder andere Samen

ZUBEREITUNG

1. Zuerst lauwarmes Wasser, Milch und Zucker in eine kleine Schüssel geben, die Hefe zerbröselt dazugeben und verrühren. Ca. 10 Minuten stehen lassen.
2. Alle anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben. Nach der Quellzeit, das Hefe-Gemisch dazugeben und alles mit den Knethaken der Küchenmaschine zuerst 3 Minuten auf Stufe 1, anschließend weitere 3 Minuten auf Stufe 2 zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig abgedeckt für 2 Stunden (oder solange, bis sich das Volumen verdoppelt hat) an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
5. Nach der Ruhezeit den Teig in ca. 85 g schwere Stücke teilen. Das ergibt 10 Burger Buns. Jeden Teigling zu einer Kugel formen, auf das Backblech setzen und mit der Handfläche gleichmäßig flachdrücken (Durchmesser ca. 9 -10 cm).
6. Die Backbleche mit einem Geschirrhandtuch abdecken und die Buns ca. 1 Stunde ruhen lassen.
7. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Für die Ei-Streiche Milch, Wasser und ein Ei (alles Raumtemperatur) verrühren.
9. Bevor die Buns in den Backofen wandern werden sie mit der Ei-Streiche gleichmäßig eingestrichen und mit Sesam (oder anderen Samen) bestreut.

10. Die Buns für 15-20 Minuten in der Ofenmitte backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein.
11. Anschließend auf einem Küchengitter abkühlen lassen.