



# Burger Buns



Ergibt ca. 8 Stück



## ZUTATEN

---

- 200ml warme Milch (38°)
- 100ml warmes Wasser
- 60gr weiche Butter
- 500gr Mehl (550)
- 10g Trockenhefe
- 10g Meersalz
- 2 Eier
- 20g Zucker

## ZUBEREITUNG

---

- Zucker, Hefe und etwas Milch vermischen und ein paar Minuten stehen lassen.
- Die Eier miteinander verquirlen und eine kleine Menge beiseite stellen
- Mehl, Zucker, Salz, Butter, Eier und den Rest der Milch mit der Hefemilch mischen und gut miteinander verkneten
- Den Teig in 5-6 gleich große Kugeln formen, leicht andrücken und 50-60 min ruhen lassen
- Die Buns mit dem Ei bepinseln und bei 210° 12-13 min backen. Dabei eine Schale in den Ofen stellen

