



Das perfekte Burger Bun

10 Brote

ZUTATEN

4000 g Mehl (einfaches 405)
1,6 l Wasser handwarm
400 g Butter
160 g Zucker
80 g Hefe frisch (1/4 Würfel)
80 g Salz
8 Eier
2 EL Milch
Sesam zum Bestreuen

Zubereitung

1. Hefe zerbröseln und zusammen mit dem Zucker im Wasser auflösen. Mehl, Butter, Salz und eine Hälfte des Eis in einer Schüssel vermischen. Die 2. Hälfte des Eis beiseitestellen.
2. Wenn die Hefe aufgelöst ist, das Gemisch anschließend zu den restlichen Zutaten geben. 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten und abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Den Teig in 10 Portionen aufteilen (80-85 Gramm pro Bun), die Buns schleifen (am Tisch rollen) und anschließend leicht flachgedrückt auf ein Blech geben. Wieder abdecken und eine weitere Stunde gehen lassen.
4. Die zweite Hälfte vom Ei mit der Milch verquirlen und über die Buns streichen. Nach Belieben mit Sesam bestreuen.
5. Ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze (200 °C) auf dem erhöhten Pizzastein backen
6. Die Brote aus dem Grill holen und mit einem Tuch abdecken und auskühlen lassen. Das Tuch sorgt dafür, dass die Buns etwas Feuchtigkeit behalten und weich und fluffig bleiben. Das Ergebnis sind frische elastische Burger Brote mit einem weichen Kern!

<u>Hilfsmittel:</u>	Pizzastein etwas erhöht
<u>Vorbereitungszeit:</u>	20 Minuten - 2 Stunden rasten
<u>Grillen:</u>	ca. 20 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	indirekt, mittlere Hitze (ca. 200 °C)
<u>Schwierigkeit:</u>	leicht