



HAMBURGER BRÖTCHEN

ZUTATEN

12 Stück

40 g Milch

300 g Wasser

1 Hefewürfel

45 g Zucker

2 Eier

750 g Weismehl

3 TL Salz

120 g weiche Butter

1 Ei + 2 EL Milch

etwas Sesam

ZUBEREITUNG

- Wasser, Milch, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/ Stufe 2 erwärmen.
- Mehl, 2 Eier, Salz und Butter zugeben und 3 Min. / Teigstufe kneten lassen.
- Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
- Aus dem Teig 12 Brötchen formen (Achtung: Teig ist sehr feucht. Muss so sein), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zugedeckt nochmals 1 Stunde gehen lassen.
- Den Ofen auf 200° vorheizen.
- Das Ei mit den 2 EL Milch vermischen und die Brötchen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- Die Brötchen im Backofen ca. 15 Min. backen.

Genussmix.ch