

## Brötchen für Hamburger

Für 12 Brötchen

### Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 550)  
240 ml Milch  
20 g Butter  
1 Ei  
½ Würfel frische Hefe (21 g)  
¾ TL Salz  
3 EL Zucker



### Zubereitung

1. Zucker und Hefe in Milch einrühren und 10-15 Minuten stehen lassen.
2. Mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und etwa 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.
3. Teig kräftig durchkneten und in 12 Stücke teilen. Daraus Kugeln formen, diese mit dem Nudelholz zu 1 cm dicken Fladen ausrollen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Fladen 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.
4. Mit einer Mischung aus Eigelb und Wasser bestreichen und mit reichlich Sesam bestreuen.
5. Im auf 195°C (Ober/Unterhitze) vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen. Zum Auskühlen ein Tuch über die Brötchen legen, damit sie weich bleiben.

Und so sieht der Burger aus, wenn er fertig belegt ist

== >>>>>

