

Burger Brötchen (Buns)



Zutaten:

- 110 ml lauwarmes Wasser
- 110 ml lauwarme Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 60 g weiche Butter
- 600 g Mehl Typ 550
- 2 Eier

[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](http://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.wordpress.com/

Zubereitung:

Wasser, Milch und Zucker in einer Schüssel mischen und die Hefe hineinbröseln. Das Ganze 10 Minuten stehen lassen.

Das Salz, die Butter, ein Ei und das Mehl hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Dabei das Mehl löffelweise unterrühren, damit sich keine Klumpen bilden.

Den Teig lässt man abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen.

Aus dem Teig 10 gleichgrosse Kugeln (pro Kugel ca. 100g) formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas flachdrücken.

Die Rohlinge nochmals 1 Stunde gehen lassen und anschließend mit dem zweiten verquirlten Ei bestreichen.

Die Buns werden 15 Minuten bei 180°C (Ober-/Unterhitze) im Backofen gebacken, bis sie goldbraun sind.

Also dann...gut Glut! ☺