



BURGER-BUNS

für ca. 4 bis 5 Buns

Zutaten:

250g Weizenmehl Typ 550

16g frische Hefe

20g Zucker

1 gestrichener TL Salz

90 ml Milch, lauwarm

1 Ei (M)

1 Eigelb

125g weiche Butter



Zubereitung:

Lauwarme Milch, Hefe und Zucker verrühren und stehen lassen;

restliche Zutaten in eine Rührschüssel füllen, Milchgemisch hinzugeben und verkneten;

den Teig abgedeckt ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen;

danach die Burger-Buns formen und nochmals gehen lassen (ca. 30 Min.);

in der Zwischenzeit den Grill vorheizen (ca. 210°C);

die Buns nun mit dem Eiklar einpinseln und für ca. 10 Min. im Grill backen;

herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen;