



## BRIOCHE-BURGERBUNS

### ZUTATEN (FÜR CA 12 BUNS)

#### **Für den Teig**

180 g Wasser, lauwarm  
50 g Milch, lauwarm  
30 g Zucker  
21 g frische Hefe (1/2 Würfel)  
500 g Weizenmehl (T 700)  
10 g Salz  
1 Ei  
80 g Butter (weich oder grob geraspelt)

#### **Für die Glasur**

##### Variante I

1 Ei, verquirlt mit je einem Schuss Wasser und Milch (alles Zimmertemperatur)  
Sesam zum Bestreuen

##### Variante II

50 g Butter und 25 g Honig langsam in einem Topf zergehen lassen und mit 1 TL feingehackten Rosmarinnadeln vermischen und gut durchziehen lassen (min. 1 Stunde)

### ZUBEREITUNG

Wasser, Milch, Germ und Zucker plus 2-3 EL vom Mehl in einer kleinen Schüssel mittels Schneebesen zu einem Dampf aufschlagen und ca. 15 Minuten stehen lassen. Danach mit den restlichen Teig-Zutaten in der Küchenmaschine verkneten, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. Den Teig jetzt entweder bei Raumtemperatur für ca. 1 Stunde und bis er schön aufgegangen ist rasten lassen oder kühl stellen und zugedeckt (zb. mit einem Wachstuch) für 8-10 Stunden ruhen lassen.

Teig auf ein bemehltes Brett stürzen und in Teiglinge von 75-80 g teilen. Zu Kugeln schleifen und mit genug Anstand auf ein Backpapier setzen. Nun jeden Teigling mit der Hand zu einem Fladen von 8-9 cm Durchmesser flachdrücken. Buns noch einmal mindesten 1 Stunde gehen lassen.

Dann entweder mit der Ei-Milch-Wasser-Glasur aus *Variante I* bestreichen und mit Sesam bestreuen und bei 180 ° C Heißluft ins gut vorgeheizte Rohr schieben. 16-20 Minuten goldbraun backen.

Für *Variante II* werden die Buns gut mit Wasser besprüht und ebenfalls bei 180 ° C Heißluft 16-20 Minuten gebacken. Danach noch warm mit der Rosmarin-Honig-Glasur bestreichen.

Die Buns sind ideal für Burger oder schmecken auch sehr gut einfach mit Butter und Marmelade zum Frühstück.