



Burger Buns

auf der White Lady

Das brauchst du dafür:

- 200 g Wasser
- 25g Milch
- 10 g frische Hefe
- 30 g Zucker
- 1 Ei
- 485 g Weizenmehl, Type 550
- 1,5 TL Salz
- 80 g weiche Butter

Außerdem:

Etwas Joghurt zum bestreichen und
Sesam zum Bestreuen

So wird's gemacht

- Wasser, Milch , Hefe und Zucker in den Mixtopf geben, 2 Min. | 37 °C | Stufe 2 erwärmen
- Anschließend **15 Min. ruhen** lassen
- 1 Ei, Mehl , Salz und Butter zugeben 10 Min. | Teigstufe kneten
- Den Teig in die Edelstahlrührschüssel[®] geben und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen
- Aus dem Teig nun 8 Brötchen formen und auf den Zauberstein[®] oder White Lady[®] geben und abgedeckt nochmal 1 Stunde gehen lassen.
- Den Backofen auf **200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen**
- Die Buns mit etwas Naturjoghurt bestreichen und mit Sesam bestreuen
- Die Buns ca. **20 Min.** backen, bis sie goldbraun sind.