**Burger Buns**

|  |  |
| --- | --- |
| **Rezept: für 12 Buns** | **Zubereitung:** |
| **190 ml Wasser**  **50 ml Milch**  **25g Zucker**  **14 g frischer Germ**  **610 g Weizenmehl glatt**  **15 g Salz**  **100 g Butter, weich**  **3 Eier, M**  **Sesam, weiß und schwarz**  **Etwas doppelgriffiges Mehl- zum Ausarbeiten** | Wasser, Milch, Zucker und Germ vermengen.  Mehl, Salz, Butter und 1 Ei dazugeben und in der Küchenmaschine kneten, bis ein schöner samtiger Teig entsteht (10 Minuten).  In einer vorbereiteten Schüssel, welche eingefettet ist, den Teig 1 Stunde an einen warmen Ort „gehen“ lassen.  Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und ohne zu kneten – eine Rolle formen.  10 gleichgroße Stücke teilen und zu glatten Kugeln schleifen.  Teigkugeln mit einem feuchten Geschirrtuch zudecken und nochmals 1 Stunde „gehen lassen.  Am Ende der Gehzeit, den Grill mit einem Pizzastein auf indirekte mittlere Hitze (200˚ C) vorheizen.  1 Ei mit 1 EL Wasser verquirlen, Teiglinge damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.  Vorgeheizten Pizzastein mit Mehl bestäuben, Buns darauf verteilen und ca. 15-20 Minuten indirekt backen (200˚ C). |