



Burger Brötchen



50 MIN.



8 PORTIONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD



ZUTATEN

500 g Mehl
40 g Butter
1/2 Pkg. germ
10 g Salz
20 - 30 g Zucker
200 ml Milch
120 ml Wasser
Sesam zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gut vermengen und händisch oder mit einer Küchenmaschine gut durchkneten.
2. Den Teig anschließend ca. 20 min ruhen lassen.
3. Kleine Kugeln formen, auf Backblech geben, mit Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen und anschließen noch einmal 10 gehen lassen.
4. Die Brötchen bei 180°C für ca. 20-25 Min backen lassen.
5. Abkühlen lassen und genießen.