

Brötchen für Hamburger

Für ca. 10 Brötchen

240 ml Milch	in einem Topf lauwarm erwärmen. Davon 100 ml mit
2 EL Zucker	mit
20 g Hefe	in einer großen Tasse verrühren und kurz stehen lassen.
60 g Butter	zur restlichen Milch geben und schmelzen lassen.
500 g Mehl	in eine Rührschüssel geben, alle vorbereiteten Zutaten zugeben.
1 Ei	und
1-2 TL Salz	zugeben und verkneten.
Frischhaltefolie	mit Mehl bestäuben, Teig darin als Rolle fest einrollen. Eine Stunde abgedeckt gehen lassen.
	Teig in ca. 10 Stücke teilen, jedes Stück zu einer Kugel formen. Auf Backbleche geben und zu Fladen von 1 cm Dicke flach drücken. Nochmals kurz gehen lassen. Mit bestreichen und nach Geschmack mit bestreuen.
Wasser	Im heißen Backofen bei 175°C ca. 15 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.
Sesam	

Tipp: Brötchen auf Vorrat backen und einfrieren.