

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.