



# Burger Brötchen



## Zutaten (5 Stück)

300g	Mehl
1¼ TL	Salz
1½ EL	Zucker
1 Pack	Trockenhefe
2 dl	Milch
1 TL	Rapsöl
30g	Butter (weich)
1	Ei
1 EL	Milch
1 Prise	Salz
wenig	Sesamsamen

## Zubereiten

Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe mischen. Milch und Butter dazugeben und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teigschüssel auf ein Holzbrett stellen und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 h aufgehen lassen.

Teig auf eine leicht bemehlten Arbeitsfläche geben und in 5 gleichgrosse Portionen teilen.

Zu glatten Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit sehr wenig Mehl bestäuben und zugedeckt nochmals 2h aufgedoppelt aufgehen lassen.

Ofen auf 180°C vorheizen.

Ei, Milch und Salz verklopfen, Brötchen damit bestreichen und Sesamsamen darüberstreuen.

Die Brötchen bei 180°C in der unteren Ofenälfte während 22 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.