Burger-Brötchen

Zutaten für 12 Portionen

60 ml Milch
500 g Mehl, (Type 550)
30 g brauner Zucker
1 Würfel frische Hefe
80 g Butter
Salz
2 Eier (Kl. M)
60 g geschälte Sesamsaat

Zeit 30 min, plus Backzeit 20 Minuten, plus Gehzeit 2 Stunden

Zubereitung
1. Für den Vorteig 175 m1 warmes Wasser, 40 m1 Milch, 20 g Mehl und Zucker in einer Rührschüssel mischen, die Hefe hineinbröseln. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
2. Butter schmelzen. Restliches Mehl, 1 Tl Salz, 1 Ei und Butter zum Vorteig geben und mit den Knethaken des Handrührers (oder in der Küchenmaschine) 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit kneten. Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
3. Teig durchkneten und in 12 Kugeln (a ca, 80 g; oder für kleine Brötchen in 24 Kugeln a ca. 40 g) teilen. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ca. 1,5 cm flach drücken. Abgedeckt an einem warmen Ort weitere 45 Minuten gehen lassen.

4. Restliches Ei und Milch mit 3 EI Wasser verquirlen. Teigstücke damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 1 80 Grad) 18-20 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen. Brötchen auf einem Rost auskühlen lassen.