

# Brioche (Burger) Brötchen



## Einkaufsliste:

8-10 Brötchen  
7g Trockenhefe oder 20g frische Hefe,  
480g Mehl (Typ 550)  
1EL Salz  
1 Ei  
110ml lauwarmes Wasser  
110ml lauwarme Milch  
2 EL Rohrohrzucker  
90g + 1TL weiche Butter  
1TL Salz  
1 Eigelb + 1 EL Milch  
Sasam zum Bestreuen

## So wird's gemacht

Hefe mit dem Zucker, dem lauwarmen Wasser und lauwarmer Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl, Salz und Butter vermengen bis die Masse krümelig ist. Masse mit 1 Ei zu dem Hefegemisch geben, gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt an einem warmen Ort 120 Minuten ruhen lassen. Den Teig nochmal kurz durchkneten, zu einer länglichen Rolle formen und mit einer Schere in 8-10 gleich große Teile schneiden und diese zu kleine Bällchen formen. Backblech mit Backpapier auslegen. 1 TL Butter in den Händen reiben und die Brötchen damit einreiben, auf das Backpapier (mit genügend Abstand) legen und leicht platt drücken. Mit Frischhaltefolie locker abdecken und nochmals 1-2 Stunden ruhen lassen. Alternative - in eine Auflaufform legen, mit etwas Platz und später als Brötchensonne backen.

Ofen auf 190°C vorheizen. Ei mit Milch verquirlen, Brötchen damit einpinseln und nach Belieben mit Sesam, Kürbiskernen bestreuen oder auch pur lassen. Nun eine Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen, Brötchen in den Ofen schieben und ca. 15-17 Minuten, bis sie goldbraun sind, backen.