

Zutaten für 8 Buns:

Dampf´l:

- 70 ml Wasser, lauwarm
- 30 g Germ, frisch
- 1 Pr. Kristallzucker
- Mehl zum Bestauben

Teig:

- 435 g Mehl, glatt
- 40 g Butter, zerlassen
- 1 St. Ei, M
- 100 ml Wasser, lauwarm
- 1 TL Salz

Olivenöl

Zum Backen:

- 1 St. Ei, M
- 2 EL Milch

- 1,5 EL Sesam, weiß

Herstellung:

1. Aus Wasser, Germ, Zucker und Mehl ein Dampf´l zubereiten und an einem warmen Ort ca. 5 Minuten aufquellen lassen.
2. Mehl, Dampfel, Butter, Ei, Kristallzucker, Salz in eine Schüssel geben.
3. Das Wasser langsam hinzugeben, erstmal nur 150ml und die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig (mit einer Küchenmaschine) 5 – 6 Minuten abarbeiten.
4. Teigkugel mit etwas Olivenöl benetzen und zugedeckt an einem warmen Ort 1,5 Stunde gehen lassen.
5. Den Teig nun auf eine bemehlte Arbeitsfläche setzen und durchkneten, damit die Luft entweichen kann.
6. 8 gleichgroße Kugeln formen, die Kugeln ich Laibchen formen und mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier (Silpat) belegtes Blech setzen.
7. Die Kugeln sollten eine glatte Oberfläche ohne Nähte haben, da diese sonst beim Backen aufreißen. Die Kugeln mit der Hand flach drücken, mit Mehl etwas bestauben und zugedeckt noch mal 1 Stunde gehen lassen.
8. Das Hühnerei mit der Milch gut verquirlen, die Teigrohlinge damit vorsichtig bestreichen und mit Sesam bestreuen.
9. Bei 175° C Ober-/Unterhitze ca. 14-17 Minuten backen, bis sie leicht Farbe genommen haben.
10. Auf einem Gitter auskühlen lassen und nach Belieben belegen.



Abbildung Teiglinge:



Gutes Gelingen. . .

