




Hamburgerbrötchen (12 Stück)

Menge	Zutat	Zubereitung
300 ml 45 g 20 g 2 TL 1 TL	Milch Butter Hefe (frisch) Zucker Salz	erwärmen (lauwarm) und darin schmelzen lassen. und und zugeben, verrühren und etwas stehen lassen, bis sich Schaum an der Oberfläche bildet.
500 g 1	Mehl Ei	in eine große Rührschüssel geben. Die Milchemischung und zugeben und den Teig ca. 5 Min. mit der Küchenmaschine kneten. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort stehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat. (ca. 45 Min.) Den Teig in 12 Portionen à 80 g teilen und diese zu runden Kugeln formen. Die Kugeln etwas platt drücken. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
1 2 EL	Eigelb Wasser Sesam	mit in einem Suppenteller verrühren. Die Teiglinge mit der Oberseite in die Eimischung tauchen und mit etwas bestreuen und auf ein Backblech setzen. Achtung, die Semmeln werden noch größer! Weiter 10 Minuten gehen lassen, dann bei 180 °C  10 Min. backen. Die fertigen Semmeln mit einem Küchentuch abdecken und so auskühlen lassen.