



# Thermomix Hamburger buns

## Ingrediënten

- 3 eieren
- 65 gram melk
- 25 gram suiker
- 280 gram bloem (type 550)
- 5 gram instant (droge) gist of 10 gram verse gist
- 10 gram zout
- 65 gram boter in stukken
- Handvol sesamzaadjes



[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- 2 volledige eieren, melk, suiker, bloem, gist, zout en boter in de beker doen
- **3 minuten /deegfunctie**
- Deeg uithalen en in kom doen, afdekken met een folie
- Minstens 2u en liefst een nacht op een koele plek plaatsen
- Nog eventjes kneden en verdelen in 6 gelijke porties
- In de vorm duwen
- Minstens 2 uur laten rijzen op kamertemperatuur
- Oven voorverwarmen op 175 graden
- Volledig ei in kommetje doen, loskloppen en hiermee bovenkant insmeren
- Strooi wat sesamzaadjes op bovenkant
- Bak 10-15 minuten, na 10 minuten even controleren zodat de buns niet te donker worden
- Haal uit de vorm en even afkoelen