

Hamburger

Zutaten: Für 12 Buns / Hamburger Brötchen

600g Weizenmehl Typ 550

100g weiche Butter

220g lau warme Milch

130g lau warmes Wasser

1TL Honig

20g frische Hefe

35g Roggen Sauerteig (ASG)

13g Weizenbackmalz (Pulver)

14g Salz

1 Ei zum Bestreichen der Brötchen

Sesam zum bestreuen

So funktioniert es!

Hefe in dem Milch - Wassergemisch mit dem Backmalz und Honig auflösen

Restliche Zutaten dazu geben

Mit der Küchenmaschine mindestens 8 Minuten kneten.

Der Teig ist samt weich und lässt sich ganz toll ziehen ohne zu reißen.

Sollte das nicht gehen muss noch weiter geknetet werden

Den super geschmeidigen Teig in der Rührschüssel, abgedeckt, warm, 25 -30 Minuten gehen lassen.

So geht es weiter!

Den Teig in 8 - 12 gleich große Stücke teilen.

80 - 100g sind ausreichend

Die Teiglinge etwas kneten, schleifen und zu einer Kugel formen.

Auf dem Zauberstein oder Ofenzauberer legen und etwas flach drücken.

6 - 8 cm sollte der Durchmesser sein

Zeit ist wie immer beim Backen von Brot und Semmel eine wichtige Zutat!

15 – 25 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Nach dem die Teigstücke etwas aufgegangen sind!

Ein Ei mit 1-2 EL Wasser mischen, verquirlen und die Brötchen mit Hilfe des Silikonpinsel damit einstreichen.

Mit Sesam bestreuen und in den, auf 200C° O/U

vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen bis sie die gewünschte Farbe haben.

Burger - Buns

Das Rinderhack ist nur mit Salz und Pfeffer gewürzt, mehr braucht es nicht

Die Patties haben 160 bis 200g und die kleinen ca. 75g sind aber nach dem backen sehr durch und neigen zum trocken werden

Hackfleisch ca. 1,5 - 2 cm stark und 12 -15 cm Durchmesser für 25 - 35 Minuten bei 230C O/U backen

Zum belegen Zwiebelringe, Salat, Tomaten und wer mag ein Scheibe Scheiblettenkäse

Ketchup oder Hamburger Soße



Guten Appetit!

www.witt-pc.de