Hamburger / Cheeseburger

Hamburger / Cheeseburger
Zutaten: Für 10 - 12 Hamburgerbrötchen
600g Weizenmehl Typ 550
100g weiche Butter
220g lauwarme Milch
130g lau Wasser
1TL Honig
20g frische Hefe
30g Roggen Sauerteig (ASG)
13g Weizenbackmalz (optional)
14g Salz
1 Eigelb 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 6 - 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, 30 - 40 Minuten gehen lassen.

So geht es weiter!
Den Teig in 8 - 12 gleich große Stücke teilen.
80 - 100g sind ausreichend
Die Teiglinge falten und schleifen und so, zu einer Kugel formen.
Auf dem Zauberstein oder Ofenzauberer legen und etwas flach drücken.
Der Durchmesser sollte 6 - 8 cm sein
Zeit ist wie immer beim Backen von Brot und Semmel eine wichtige Zutat!
20 – 35 Minuten abgedeckt gehen lassen.
Nachdem die Teiglinge etwas aufgegangen sind!
Ein Eigelb mit 2 EL Wasser mischen, verquirlen und die Brötchen mithilfe des Silikonpinsels damit einstreichen.
Mein Tipp: Eiweiß und Reste vom Eigelb können mit ins Hackfleisch gegeben werden
Mit Sesam bestreuen und in den, auf 200C° O/U
vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen bis sie die gewünschte Farbe haben.

So geht es weiter!
Das Rinderhack ist nur mit Salz und Pfeffer gewürzt, mehr braucht es nicht
Die Patties haben 160 bis 200g und werden mit einer Burgerpresse hergestellt und haben 12cm
Von Hand hergestellte Patties ca. 1,5 - 2 cm stark und 12 -15 cm Durchmesser für 25 – 30 Minuten bei 230C O/U auf dem Ofenzauberer backen. Eventuell, bei Bedarf die Patties wenden und für 2 -3 Minuten mit Umluft die 2. Seite, oben im Backofen, etwas bräunen.

Hamburger basteln!
Zum Belegen Zwiebelringe, Salat, Tomaten, Gurke, Röstzwiebel und wer mag ein Scheibe Scheiblettenkäse
Ketchup oder Hamburger Soße

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481