

Softe Burger-Buns vom Grillstein

Teig:

Hefevorteig

3 g frische Hefe

300 g Weizenmehl 550

300 g Milch

Alle Zutaten vermischen und 2-3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Hauptteig:

Hefevorteig

325 g Weizenmehl 550

75 g Hartweizengrieß

75 g Wasser

75 g Lievito Madre (falls vorhanden, ansonsten einfach 7 g Hefe mehr)

3 g frische Hefe

15 g Salz

20 g Zucker

1 Ei

75 g Butter

Eistreiche: 1 Ei und 1 Portion Kaffeesahne verquirlt zum bestreichen

zum Bestreuen: Sesam



Zubereitung:

Vorteig: Alle Vorteigzutaten vermischen und 2-3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Hauptteig:

Alle Zutaten verkneten (Thermomix: 4 Min. Teigknetstufe, mit dem Spatel ein bisschen nachhelfen). Den Teig rundwirken und 1 Stunde in der Nixe gehen lassen. Nach 30 Minuten 1 x dehnen und falten.

Nach der Gähzeit den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und gleich große Teigstücke abstechen und rundwirken. Abgedeckt 1 h gehen lassen nach 30 min. flachdrücken. In der Zwischenzeit den Grill mit dem Grillstein aufheizen. Vor dem Backen die Brötchen mit dem Eiergemisch abstreichen und mit Sesam bestreuen. Auf dem Grillstein in ca. 15 min. (je nach Temperatur/Sichtkontakt) fertigbacken.

Die Brötchen vom Stein nehmen und danach die Burger-Patties in ca. 6 min. fertiggrillen. Nach Herzenslust belegen (Tomaten, Salat, Käse, Ketchup, Burger-Sosse, Mayonaise....)

Verwendete Produkte: große Nixe, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, Grillstein

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid

Weidenstraße 8

74182 Obersulm

Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN