

Burger-Brötchen vom großen Pizzazauberer plus

Zutaten:

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 mittleren Edelstahlschüssel gehen lassen. Nach 30 Minuten 1 x dehnen und falten.

Nach der Gehzeit den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und gleich große Teigstücke abstechen und rundwirken (ca. 8-10 je nach Größe).

Abgedeckt 1 h gehen lassen nach 30 min. flachdrücken. In der Zwischenzeit den Backofen mit dem großen Pizzazauberer plus auf 260°C aufheizen.

Die Burger Brötchen vor dem Backen vorsichtig mit dem Eigemisch abstreichen und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Auf dem großen Pizzazauberer plus in ca. 12-15 min. fertigbacken. Temperatur dabei auf 210°C zurückdrehen.

In der Zwischenzeit die Burger-Patties in der gusseisernen Bratpfanne von Pampered Chef scharf und kurz anbraten. Nach Herzenslust belegen (Tomaten, Salat, Käse, Ketchup, Burger-Sosse, Mayonnaise....)

Verwendete Produkte: mittlere Edelstahl-Rührschüssel, Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, großer Pizzazauberer plus, Gusseiserne Bratpfanne 25 und 30 cm

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN