Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 16 Stück

Verfasst von: Maria Johanna Lüftenegger

Zutaten

Buns

500 G	glattes Mehl Type 700
10 G	Salz
10 G	Backmalz
5 G	Kristallzucker
18 G	zimmerwarme Butter
1/2 PKG	Germ
60 G	lauwarme Milch

220 G	lauwarmes Wasser

Burger-Belag

1 KG	Faschiertes
	frische Kräuter nach Belieben
1	Ei
	Semmelbrösel zum Binden
	Salz

Zubereitung

Buns

1. Mehl in die Schüssel geben, Germ hineinbröseln, Salz, Zucker, Backmalz und Butterflocken hinzufügen und mit Milch-Wasser vermischen. Kneten bis ein mittelfester Teig entsteht.
2. Den Teig 30 Minuten rasten lassen.
3. Teiglinge mit 50g abschneiden, rund schleifen, aufs Blech setzen. Mit Wasser besprühen und Sesam bestreuen. 20 Minuten rasten lassen und bei 200 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 15 Minuten backen.

Burger-Belag

1. Für die Patties alle Zutaten vermengen und beidseitig braten.
2. Dann nach Belieben mit würzigen Käsescheiben , Speckscheiben, Salatblätter oder Rucola, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben und selbstgemachte Soßen etc. belegen.

Schau dabei auf regionale und saisonale Zutaten!

Eachtling Wedges sind die perfekte Beilage!