

1/2 Buns

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 16 Stück



Zutaten

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

Verfasst von: Maria Johanna Lüftenegger

Zubereitung

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.

Info

Echtling Wedges sind die perfekte Beilage!

2/2 Burger-Belag

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 16 Stück



Zutaten

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

Verfasst von: Maria Johanna Lüftenegger

Zubereitung

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!