

Hamburger

Zutaten für den Teig:

600g Mehl
120g zimmerwarme Butter
220ml lauwarme Milch
150ml lauwarmes Wasser
2TL Salz
1TL Zucker
1/2 Würfel Hefe

Zutaten für die Burger:

500g gehacktes Halb und Halb
100g Feta-Käse
1 Ei

zum belegen: Zwiebel, Salatblätter, Tomaten, Gurken, Käse, Ketchup und Senf

Die Milch, Wasser, in Zucker aufgelöste Hefe, Butter, Salz und Mehl mit dem Teigmischer vermengen. Dann den Teig 5Min lang gut durchkneten. Lieber länger als kürzer. Auf der Backunterlage den Teig zu einer Kugel formen und in die große Nixe geben, dort mind. 30Min gehen lassen.

Nach dem gehen, den Teig auf der Backunterlage zu einem Strang rollen. Und mit dem SauberFix in

10 gleichmäßige Stücke teilen. Diese dann zu Brötchen formen. und auf den Zauberstein geben. Den Zauberstein in den Ofen geben und 30Min gehen lassen,

Wären die Brötchen gehen. Das gehacktes würzen, mit dem Ei und dem Fetakäse mit Mixen&Zerkleiner das ganze gut vermengen. Mit dem großen Edelstahl Portionierer das gehacktes in die Burgerpresse geben und damit 10 gleich große Burger formen und auf den großen Ofenzauberer drücken.

Den großen Ofenzaubere mit in den Backofen geben. Nun den Backofen auf Ober/Unterhitze 230Grad stellen. Nach 10 Min die Brötchen und die Burger einmal tauschen.

Während die Burger und die Brötchen im Backofen sind, die Tomaten auf Stufe 2 des kleinen Küchenhobel hobeln. Die Zwiebeln und die Gurke auf Stufe 1 des kleinen Küchenhobels hobeln.

Wer mag kann sich mit dem Käsemesser Käse scheiben abschneiden und auf die Brötchen geben.

Die Burgerbrötchen nach ca. 17Min aus dem Backofen holen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Burger noch ca. 15Min im Backofen lassen

Bis die Burger fertig sind, die Brötchen mit dem Allzweckstreich auf schneiden, dann Senf und Ketchup drauf geben und mit dem Allzweckstreich verstreichen.

Mit einem Salatblatt, Gurkenscheiben, Tomatenscheibe und Zwiebel belegen.

Wenn die Burger 30Min im Backofen waren den großen Ofenzauber aus dem Backofen holen und auf das Kuchengitter stellen. Dann die Burger mit den großen Servierheber auf die Burgerbrötchen geben. Brötchen zusammen klappen und schmecken lassen.

Anja Riehm-Pröpfer

Selbständige Direktorin

Pamperd Chef®

0163/560 35 36