



**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

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.
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!

Echtling Wedges sind die perfekte Beilage!