



Mini-Burger

Description

Zutaten für die Burger-Brötchen:

125 g Burgermischung

125 g Weizenmehl Type 550*

100 g Wasser (25°C)

25 g Butter

12 g Zucker

3,5 g Backtag Trockenhefe*

Spicy Topping*

Käse

1 Ei

Zutaten für den Belag:

(vegane/ vegetarische) Mini-Bouletten

(Veganer/ Vegetarischer) Speck

Käse

Kirschtomaten

Salat

Burgersoße

Außerdem:

Teigtuch*

Cake Pop Ständer*

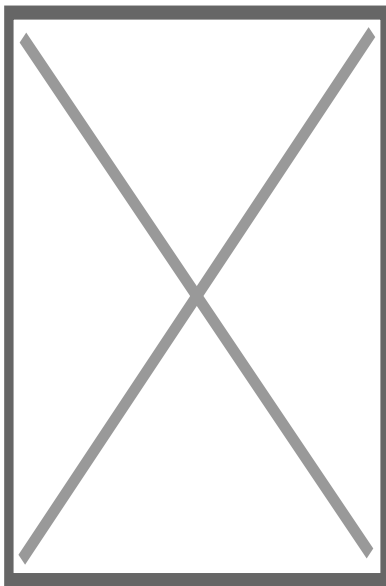
1. Zubereitung der Burger Brötchen:

2. Das Wasser den Zucker und die Trockenhefe in eine Schüssel geben. 10 Minuten stehen lassen.

3. In der Zwischenzeit Burgermischung, das Mehl und die Butter in eine weitere Schüssel geben. Die Hefe-Wassermischung dazu geben und zu einem gleichmäßigen Zeit verkneten. Den Teig anschließend erneut an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen.

4. Anschließend aus dem Teig 9-12 kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Teigtuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.
5. Die Teigkugeln mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Spicy Topping oder Käsekrümmern für Mehrkornbrote bestreuen.
6. Die Kugeln im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten bei 190°C Ober-/Unterhitze backen.
7. Zubereitung der Burger:
8. Wenn die Burger-Brötchen ausgekühlt sind, können sie in der Mitte in zwei Hälften geteilt und nach Herzenslust belegt werden. Zum Beispiel mit (veganen/ vegetarischen) Mini-Bouletten, (veganen/ vegetarischen) Speck, (veganen) Käse, Kirschtomaten, Salat und Ketchup oder (vegane) Burgersoße.
9. Zum Schluss werden sie auf Holzspieße aufgespießt und in den Cakepop-Ständer von Hobbybäcker gestellt. Fertig sind die Mini-Burger am Stiel!

Quelle: trytrytry.de



Category

1. Fleisch

Date Created

August 4, 2021

Author

jeanny