

## 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!