Lafer’ Homemade Burger

Fotos: Claudia Balicki, Rezept aus Genussmagazin Nr. 2 – 07.2015
mit geringfügigen Abwandlungen/Ergänzungen

Zutaten:
Für 8 Burgerbrötchen:
100 ml Milch
15 g Hefe
20 g Zucker
250 g Mehl
Insgesamt 4 Eigelbe
50 g weiche Butter
1 Prise Salz
ca. 3 El Sesam
Für den Belag:
1 Kopf Lollo Bionda
2-3 große dicke Gewürzgurken
2 große Tomaten
1 große rote Zwiebel, geschält
4 El Mayonnaise
4 El Ketchup
2 El Senf
8 Scheiben Schmelzkäse
Für die Burgerfrikadellen:
500 g Rinderhackfleisch
Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüss
2 El Pflanzenöl zum Braten oder Butterschmalz
o.ä.Zubereitungszeit:
Etwa 60 Minuten + ca. 1 Stunde Gehzeit + ca. 15 Minuten Backzeit

Zubereitung:
Milch in die Rührschüssel der CC geben und auf 30 Grad erwärmen. Die Hefe in die Milch bröckeln, 80 g Mehl und Zucker zufügen. Alles mit dem Schneebesen kurz glatt rühren.Spritzschutz einsetzen und den Vorteig bei Intervallstufe 2 für 30 Minuten gehen lassen. Danach den K-Haken einsetzen, das restliche Mehl, 3 Eigelbe, Butter und eine Prise Salz dazugeben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. K-Haken herausnehmen und den Teig weitere 30 Minuten bei eingesetztem Spritzschutz gehen lassen.Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise von etwa 7 cm Durchmesser ausstechen. (Die Teigmenge hat bei Test für 8 Kreise gereicht). Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Teig zugedeckt nochmal 20 Min. gehen lassen. Die Hälfte der Kreise mit dem restlichen verquirlten Eigelb bestreichen, mit etwas Sesam (oder Schwarzkümmel) bestreuen und im heißen Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen. (Die Teiglinge gehen beim Backen stark auf).
Inzwischen Salat putzen, Gurken, Zwiebeln und Tomaten in Scheiben schneiden. Mayonnaise, Ketchup und Senf miteinander verrühren. Hackfleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in 8 (bei Nachmachversuch waren es nur 4) gleich große Mengen aufteilen und zu flachen, runden Frikadellen mit etwa 8 cm Durchmesser formen.

Fotos Claudia Balicki

Diese in heißem Öl in einer großen Pfanne auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten und mit je einer Scheibe Käse bedecken.Brötchen halbieren, Schnittfläche in der heißen Pfanne rösten. Brötchenhälften mit jeweils etwas Mayonnaise-Mischung sowie Salat, Gurken Tomaten und Zwiebeln zusammen mit den Frikadellen zum selbstgemachten Burger zusammensetzen.