

Bio Laugenburger

Rezept für 6 Stück Buns á 140g



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten

Backzeit: 20-22 Minuten bei 190°C Heißluft

Miele Combidampfgarer: 20-22min 190°C Heißluft,
1 Dampfstoß manuell auslösen

Miele Klimagaren: 1 Dampfstoß manuell auslösen,
20-22min 190°C Heißluft,



ZUTATEN BURGER BUNS

- 50g Bio Roggenmehl Type 960
- 450g Bio Weizenmehl Type 700
- 10g Salz
- 10g Bio Gerstenmalzmehl
- 10g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- 15g Bio Butter
- 4g Suppenwürfel bzw. Suppenwürze
- 15g frische Hefe
- 280g Wasser 23°C

Sesam zum Bestreuen sowie Backprofis
Brezenlauge zum Bestreichen vor dem Backen

ZUTATEN BURGER

- 720g Bio Rinderfaschiertes
(ca. 120g/Pattie)
- Bio Speck
- Cheddar Käse
- Eisbergsalat
- Tomaten
- rote Zwiebel
- Cocktailsoße
- Barbecue Sauce

www.derbackprofi-shop.at

Barbecue Sauce:

- 80g Ketchup
- 20g Senf
- 2g Paprikapulver
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 20g Honig
- 20g Soja Sauce
- 15g rauchiger Whiskey od. Räucher Öl
- Prise Salz

Cocktailsauce:

- 80g Ketchup
- 120g Mayonnaise 80%
- 20g Cognac
- Chilli
- Salz

Zum online
Rezept:



Bio Laugenburger

Rezept für 6 Stück Buns á 140g



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten

Backzeit: 20-22 Minuten bei 190°C Heißluft

Miele Combidampfgarer: 20-22min 190°C Heißluft,
1 Dampfstoß manuell auslösen

Miele Klimagaren: 1 Dampfstoß manuell auslösen,
20-22min 190°C Heißluft,



ZUBEREITUNG BURGER BUNS

1. Alle Zutaten genau mit einer Küchenwaage einwiegen, in eine Rührschüssel geben und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur 15 Minuten rasten lassen.
3. Teigstücke zu je ca. 140g auswiegen, rund formen bzw. rund schleifen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Ein Backpapier auf die geformten Teiglinge legen und ggf. mit einem zweiten Blech die Buns flachdrücken.
5. Leicht mit Wasser besprühen, abdecken und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen und in der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C Heißluft vorheizen.
6. Die Buns abdecken, kurz warten bis sich eine leichte Haut auf der Oberfläche gebildet hat, und anschließend kräftig mit Brezenlauge bestreichen oder in Brezenlauge tunken, anschließend Sesam darüber streuen.
7. Mit sehr wenig Dampf backen, da ansonsten die Lauge abgewaschen wird.
8. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG BURGER

1. Alle Zutaten für die Cocktailsauce gut verrühren.
2. Alle Zutaten für die Barbecue-Sauce gut verrühren.
3. Etwas Speck in einer Pfanne anbraten und beiseitestellen.
4. Faschiertes mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und 6 Patties zu je 120g formen.
5. Die Burger Patties von beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten und am Ende den Cheddar Käse drauflegen, bis er leicht zerrinnt. Die Patties dürfen innen noch leicht rosa sein.
6. Die Burger Buns in der Mitte durchschneiden, kurz tosten und die untere Seite mit einer rauchigen Barbecue Sauce und die obere Burger Hälfte mit Cocktailsauce bestreichen.
7. Eisbergsalat waschen, Tomaten, rote Zwiebel in Scheiben schneiden und den Burger mit Pattie und Speck zusammenbauen.
8. Links und rechts zwei Holzspieße von oben nach unten in den Burger stecken und in der Mitte mit einem Sägemesser durchschneiden und genießen.

