

# Riesen Burger

## Zutaten

### Teig

- 200ml Wasser
- 10g Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 430 g Weizenmehl  
Type 550
- 2 TL Salz
- 3EL Öl
- 1 Ei

### Toppings

- 1 Ei
- 1 EL Sesam

### Füllung

- 500g Rinderhackfleisch
- Salz & Pfeffer
- 1 Pack. Bacon
- 2 TLSenf
- 5 TL Ketchup
- 5 EL Röstzwiebeln
- 7 Scheiben Schmelzkäse
- 4 Essiggurken
- 6 Scheiben Schmelzkäse  
oder Cheddar

## Zubereitung

Tobias Kerler <http://pamperedchef.eu/feelpampered>

1. Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Wasser ganz leicht (handwarm) erwärmen und die Hefe & Zucker hinzugeben und auflösen.  
(TM: 3 Minuten | 37 °C | Stufe 2)
3. Mit einer Küchenmaschine aus allen Teig-Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten.  
(TM: 5 Minuten | Knetstufe )
4. Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 3 Stunden gehen lassen.
5. Rinderhackfleisch & Bacon in einer Pfanne anbraten und ordentlich mit Salz&Pfeffer würden.
6. Runde Form (Ø26cm) gut einfetten, 2/3 des Teiges darin ausrollen und einen Rand hochziehen.
7. Das angebratene Fleisch und den angebratenen Bacon auf den Teig geben.
8. Ketchup und Senf vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem dem Fleisch verteilen. Gurken klein schneiden und gemeinsam mit den Röstzwiebeln über die Soße geben. Käse darauf verteilen.
9. Den restlichen Teig auf der Teigunterlage rund ausrollen, über die Füllung legen und den Deckel mit dem Teigrand gut verbinden.
10. Das Ei gut verquirlen. Den Burger damit bestreichen und den Sesam darauf streuen.
11. Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25min. backen.



# Feelpampered

Tobias Kerler



Leicht



1. Burger



Ca. 30 Minuten Zubereitung  
Ca. 25 Minuten Backen



Stoneware Rund