Hamburger von Luisa Müller

Mengen für 26 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BRBR190304_0098A-40-de?ps=10 (Burgerbrötli)

1.95 kg Mehl	
8.06 TL Salz	
9.75 g Zucker	In El
65 g Hefe	Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen.
1.3 Liter Milch	Milch dazugiessen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten.
2.6 g Kuchenglasur weiss	LEBENSMITTELFARBE
195 g Butter	Butter und LEBENSMITTELFARBE darunterkneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig in 6 Portionen teilen, etwas flach drücken, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit sehr wenig Mehl bestäuben, zugedeckt nochmals ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
6.5 Stück Eier	
6.5 ml Milch	In El
6.5 Prise Salz	
7.8 Stück Eier	
6.5 g Sesamsamen	In El Ei mit Milch und Salz verklopfen, Buns damit bestreichen, Sesam darüberstreuen. Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Buns auf einem Gitter auskühlen
3.12 kg Hackfleisch	
52 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
130 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.04 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
260 g Tomaten	in Scheiben schneiden
260 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
260 g Gurken	in Scheiben schneiden
260 g Essiggurken	längs schneiden
2.6 Stück Salat	waschen
390 g Ketchup	
390 g Mayonnaise	
390 g Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Besser als Big Tasty ;-)