Hamburger Vegi von Luisa Müller

Mengen für 10 Personen

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

750 g Mehl	
3.1 TL Salz	
3.75 g Zucker	In El
25 g Hefe	Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen.
5.0 dl Milch	Milch dazugiessen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten.
1.0 g Kuchenglasur weiss	LEBENSMITTELFARBE
75 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.
2.5 Stück Eier	
2.5 ml Milch	In El
2.5 Prise Salz	
3.0 Stück Eier	
2.5 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
10 Stück Vegane Burger-patty	Anbraten
100 g Tomaten	in Scheiben schneiden
100 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
100 g Gurken	in Scheiben schneiden
100 g Essiggurken	längs schneiden
1.0 Stück Salat	waschen
150 g Ketchup	
150 g Mayonnaise	
150 g Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)
Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Besser als Big Tasty ;-)