

Krombergs Ziegenkäse Burger

Zutaten für 4 Personen:

4	Burger Pattys á 180g
200g	Ziegenkäse
4 Scheiben	Tomaten
4 Blatt	Lollo Rosso
1 Bund	gewaschener Ruccola
150ml	Burger Sauce

Rezept Burgerbrötchen für 12 Stück:

500g	Weizenmehl
12,5g	Hefe
260ml	Wasser
80ml	kalte Milch
30g	Weichweizengrieß

Alle Zutaten zu einem Vorteig verarbeiten und 10 Minuten Ruhen lassen dann

95g	Roggenmehl 997
10g	Salz
5g	Zucker

dazugeben und vermengen, anschließend

30ml	Olivenöl
------	----------

langsam in den Teig einlaufen lassen und vermengen

Den Teig ruhen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Anschließend á 80g abwiegen, rund formen und auf ein Backblech setzen.

Die einzelnen Buns so lange ruhen lassen bis wieder das Volumen ca. verdoppelt ist.

Anschließend flachdrücken und mit etwas Vollei bestreichen und dann ein wenig Kräuter de Provence aufstreuen. Nochmal ruhen lassen, bis ca. das doppelte Volumen erreicht ist. Anschließend ca. 16-18 Minuten bei ca. 175°Grad backen.

- Die Burgerbrötchen etwas abkühlen lassen, aufschneiden und beide Seiten mit der Hollandaise-Burgersauce bestreichen.
- Die Burger Pattys braten
- Auf die untere Hälfte des Brötchens ein Blatt Lollo Rosso setzen. Anschließend den Burger zusammen bauen. Burgerfleisch - Ziegenkäse - Tomate - Ruccola - obere Hälfte vom Brötchen