

OFENBURGER

Was brauche ich dafür?

Für den Teig:

200g	Wasser
½ Würfel	Hefe
1 TL	Zucker
500g	Mehl (+ etwas mehr zum Bearbeiten)
2 TL	Salz
30g	Sonnenblumenöl
1	Ei

Für die Füllung:

1 Pck.	Bacon (Würfel oder Scheiben)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
20g	Sonnenblumenöl
500g	Hackfleisch (am besten gemischt)
1 TL	Salz
2 Prisen	Pfeffer
1 TL	Paprika edelsüß
50g	Ketchup
20g	Senf, Hamburgersauce oder BBQ Sauce (je nach Geschmack)
70g	Gewürzgurken (dünne Scheiben)
1 Pck.	Geriebener Käse (z.B. Emmentaler)
1	Ei (zum verquirlen)
1 Prise	Sesamkörner



Wie fange ich an?

1. Der Teig

Wasser, Hefe, Zucker, Mehl, Salz, Öl und das Ei in eine Rührschüssel geben und mit den Rührstäben des Handrührgerätes verkneten, bis das Mehl sich mit dem Rest verbunden hat. Nun die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und bei 50 Grad, Umluft, 45 Minuten, in den Backofen stellen. Der Backofen sollte dabei einen Spalt offen bleiben.

- In der Zeit kann schon die Füllung vorbereitet werden -

2. Bacon in einer Pfanne anbraten (ohne Fett) und auf Küchenrolle abtropfen lassen.
3. Hackfleisch mit etwas Öl anbraten, Zwiebel, Knoblauch und je nach Geschmack etwas Gemüse dazu geben. Nun würzen (Salz, Pfeffer und Paprika) und abschmecken.
4. Backofen nun auf 200 Grad hoch heizen und den Boden einer Springform (26cm) mit Backpapier auslegen.
5. 2/3 des Teiges in die vorbereitete Springform drücken, dabei einen Rand von 2 cm hochziehen.
6. Danach die Hackfleisch-Mischung, Ketchup, Senf (oder BBQ/Hamburgersauce) in Klecksen, anschließend Gewürzgurken, Bacon und den geriebenen Käse auf dem Boden verteilen.
7. 1/3 des Teiges (der noch über geblieben ist) auf einer bemehlten Fläche ausrollen und über den geriebenen Käse legen. Teigländer gut andrücken und mit Ei bestreichen. Zum Schluss Sesam darüber streuen.
8. 28-30 min. backen.