



Smash Burger

Folge 2 (28.04.2024)

Für 6-8 Personen

Kochzeit: 20 min

Vorbereitung: 1h

Für die Buns (am Vortag produziert):

590 g Mehl

12 g Salz

40 g Zucker

100 g Milch

200 g Wasser

42 g Hefe

1 Ei

80 g Butter

Mehl, Salz, Zucker, Milch, Wasser, Hefe und das Ei für 5 min in einer Knetmaschine kneten. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und langsam dazu geben. So lange kneten lassen, bis die Butter in den Teig eingearbeitet ist. Teig auf der Arbeitsfläche rundschleifen. Den Teig in eine Box mit Deckel geben und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in Buns portionieren (je 100g) und bei Raumtemperatur nochmals auf die doppelte Grösse aufgehen lassen (ca. 1 Std). Buns auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem Ei bepinseln und im vorgeheizten Backofen für 12 Min bei 180 °C backen.

Für die Fleischpatties:

400 g Rindsfleisch
200 g Schweinefett
10 Scheiben Käse
Salz und Pfeffer
Essiggurken (in Scheiben geschnitten)
1 Zwiebel
Ketchup
Senf

Das Fleisch und das Fett durch den Fleischwolf lassen (Alternative: direkt beim Metzger wolfen) und zu kleinen Portionen formen (55g). Eine Pfanne oder falls vorhanden eine Grillplatte heiss werden lassen. Etwas Öl auf die Platte geben und die Fleischkugeln darauf platzieren. Mit Hilfe einer Burgerpresse die Kugeln so dünn wie möglich 'smashen'. Etwas geschnittene Zwiebel auf das Fleisch legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach wenden und eine dünne Scheibe Käse darauf geben.

Die Brötchen aufschneiden, mit etwas Butter kurz in einer Pfanne anrösten. Danach die Brötchen mit ein wenig Senf und Ketchup bestreichen. Die Patties und in Scheiben geschnittene Essiggurken draufgeben, den Burger zuklappen und servieren.
KEINE TOMATEN! KEIN SALAT!