

Frühstücksburger

Zutaten

Für die Burger Buns

150 g Rotkornweizenmehl
150 g Dinkelvollkornmehl Blue Velvet
200 g Dinkelmehl Typ 630
5 g Hefe
8 g Salz
20 g Ahornsirup
100 g Milch
1 Ei
275 g Wasser kalt
55 g Butter

Für den Burger

8 Salatblätter
16 Scheiben Bacon
1 große Tomate
8 Eier
Paprikacreme
8 Scheiben Käse



Zubereitung

Burger Buns

1. Mehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben und gut vermischen.
2. In einer anderen Schüssel das kalte Wasser mit dem Ei und dem Ahornsirup verquirlen.
3. Milch und Butter in einen Topf geben erwärmen bis die Butter geschmolzen ist, dann zur Ei-Wassermischung gießen.
4. Diese nun lauwarme Mischung in die Schüssel mit dem Mehl gießen und mit einem Spatel verrühren bis sich ein klebriger Ball formt.
5. Schüssel zugedeckt in den Kühlschrank stellen und 12 Stunden gehen lassen.
6. Am nächsten Tag Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Mit etwas Mehl rundwirken und ca. 10 Minuten entspannen lassen. Dann in 8 gleich große Stücke teilen und zu runden Teiglingen formen.
7. Die Teiglinge auf ein Blech mit Backpapier legen und nun ca. zwei Stunden gehen lassen, bis sie sich verdoppelt haben. Backofen auf 220° C aufheizen. (Ober-/Unterhitze)
8. Buns ca. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Burger

1. Baconscheiben knusprig braten. Aus den Eier Spiegeleier backen. Salat waschen und trocknen, Tomaten in Scheiben schneiden.
2. Die Buns aufschneiden und die Schnittseiten kurz toasten. Eine Hälfte des Buns mit der Paprikacreme bestreichen, mit Salat, Bacon, Käse und Tomaten belegen und vorsichtig ein Spiegelei darauf setzen. Nach Belieben nochmals etwas Paprikacreme darübergerben und die zweite Hälfte des Buns darauflegen.