

Hamburger selber machen – Zubereitung auf dem Zauberstein und dem Grillstein von Pampered Chef



Zutaten Patties:

- 500 g reines Rinderhack
- Salz und Pfeffer ganz nach deinem Belieben
- 1 TL Paprika Rosenscharf
- 1/2 TL Cayennepfeffer

Zum Belegen der Patties:

- Tomaten
- Zwiebeln
- Käse
- Gewürzgurken
- BBQ Sauce
- Salatblätter



Abbildung 1 Hamburger Patties Burger-Press gemacht auf dem Grillstein von Pampered Chef

Zutaten Burger-Buns nach Slava:

- 300 g Weizenmehl Typ 550
- 60 g zimmerwarme Butter
- 1 TL Salz
- 110 ml lauwarme Milch
- 75 g lauwarmes Wasser
- 1/2 TL Zucker
- 10 g Hefe

Zubereitung:

- Milch, Wasser und Hefe im TM 3 Min./37°/Stufe 2 auflösen
- restliche Zutaten hinzugeben und mind. 5 Min./Knetstufe
- deine Teigunterlage bemehlen und den Teigling zu einer Kugel formen - Teigkugel abdecken und ca. 30 Min. ruhen lassen.
- Danach 7 Brötchen abstechen und schleifen - nochmals 5 Minuten ruhen lassen.
- auf den Zauberstein legen und mit der flachen Hand platt drücken - mit einem Tuch abdecken und nochmals 30 Minuten ruhen lassen
- danach mit Ei und Wasser Gemisch (oder nur Wasser) bepinseln und mit Sesam bestreuen
- dein Backofen ist auf 220° Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach ca. 17 Minuten backen - bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen ist anders als meiner.



Abbildung 2 Hamburger-Brötchen-Buns vom Zauberstein von Pampered Chef

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Ihre Pampered Chef Fachberaterin mit Onlineshop:
ziehl.shop-pamperedchef.de**