



# Hamburger Vegi

von Luisa Müller

Mengen für 14 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BRBR190304\\_0098A-40-de?ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BRBR190304_0098A-40-de?ps=10) (Burgerbrötli)

1.05 kg Mehl	
4.34 TL Salz	
5.25 g Zucker	In Ei
35 g Hefe	Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen.
7.0 dl Milch	Milch dazugiessen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten.
1.4 g Kuchenglasur weiss	LEBENSMITTELFARBE
105 g Butter	Butter und LEBENSMITTELFARBE darunterkneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig in 6 Portionen teilen, etwas flach drücken, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit sehr wenig Mehl bestäuben, zugedeckt nochmals ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
3.5 Stück Eier	
3.5 ml Milch	In Ei
3.5 Prise Salz	
4.2 Stück Eier	
3.5 g Sesamsamen	In Ei Ei mit Milch und Salz verklopfen, Buns damit bestreichen, Sesam darüberstreuen. Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Buns auf einem Gitter auskühlen
14 Stück Vegane Burger-patty	Anbraten
140 g Tomaten	in Scheiben schneiden
140 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
140 g Gurken	in Scheiben schneiden
140 g Essiggurken	längs schneiden
1.4 Stück Salat	waschen
210 g Ketchup	
210 g Mayonnaise	
210 g Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)  
Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Besser als Big Tasty ;-)