



Easy cooking!

MICHAELA KÖNIG

HAUPTSPEISE

Ofen-Burger



Zubereitung Teig:

1. Wasser, Hefe, Zucker, Mehl, Salz, Öl und Ei in den Mixtopf geben
2. 1 Min. 30 Sek. kneten.
3. Hefeteig umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.
4. In dieser Zeit die Füllung zubereiten.

Füllung und Fertigstellung:

1. **Mixtopf** spülen
2. Bacon Scheiben gleichmäßig auf dem **mittleren Ofenzauberer** verteilen und 15 Min. bei 220 Grad Ober-/Unterhitze backen
3. Zwiebel und Knoblauch in den **Mixtopf** geben 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben
4. Öl zugeben und 3 Min. / 120 Grad / Stufe 2 dünsten
5. Hackfleisch, Salz, Pfeffer und Paprika zugeben und 40 Sek / Stufe 3 vermischen
6. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen
7. 2/3 des Teigs in die vorbereitete Springform drücken und dabei einen Rand von 2 – 2,5 cm hochziehen
8. Nacheinander Hackfleischmischung, Ketchup und Senf in Klecksen, Gewürzgurken, Bacon und Cheddar gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen
9. Restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (26 cm), über die Füllung legen und die Teigränder gut andrücken. Mit einem Ei bestreichen und Sesam darüber streuen.
10. Ofen-Burger 35 - 40 Min. (200 Grad) backen, ggf. mit Backpapier abdecken.
11. In 6 Stücke schneiden und heiß servieren

Nützliches Zubehör:

Mixtopf, mittlerer Ofenzauberer

Zutaten Teig:

500 g	Dinkelmehl
160 ml	Wasser
½ Würfel	Hefe (20 g)
1 TL	Salz
30 ml	Rapsöl
1	Ei

Zutaten Füllung:

100 g	Bacon geräuchert in Scheiben
1	Zwiebel halbiert
1	Knoblauchzehe
20 ml	Sonnenblumenöl
500 g	Hackfleisch, gemischt
1 TL	Salz
2 Prisen	Pfeffer
1 TL	Paprika edelsüß
50 g	Ketchup
20 g	Senf (Sorte nach Geschmack)
70 g	Gewürzgurken in dünnen Scheiben
180 g	Cheddar in dünnen Scheiben
1	Ei zum Bestreichen
20 g	Sesam