

Veganer Burger

Zutaten	Menge
Burger Buns:	
Weizenmehl Typ 550	1000 g
Dinkelvollkorn-Mehl	1000 g
Westfalia Alpenschmelz	
Zucker	100 g
Malzbackmittel	40 g
Hefe	80 g
Salz	30 g
Hafermilch	1200 g

Aus den Zutaten einen glatten Teig herstellen und ca. 15 Min. ruhen lassen.
Anschließend den Teig zu Pressen mit der gewünschten Größe abwiegen.
Nach dem Abpressen die Teiglinge auf Bleche setzen, mit Ei abstreichen und auf Gare stellen. Bei fast voller Gare die Burger-Buns mit Sesam oder anderem Dekor bestreuen und ohne Schwaden abbacken.

Teigtemperatur: ca. 25°C
Ofentemperatur: 200-210°C
Backzeit: 10-12 Minuten.

Burger Patties:

Kidneybohnen, gut abgewaschen	2000 g
Champions	500 g
Rote Zwiebeln	200 g
Haferflocken	250 g
Tomatenmark	100 g
Senf	50 g
Sojasoße	20 g

Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel, Rosmarin, Thymian

Die Champions in kleine Würfel schneiden und in Westfalia Alpenschmelz anbraten.
Einen kleinen Teil der Kindneybohnen, einen Teil Haferflocken, Zwiebel, Tomatenmark und den Senf mit einem Mixstab pürrieren, die Champions, die restlichen Kindeybohnen zugeben mit den Haferflocken zu einer Masse verarbeiten, diese nach Wunsch abschmecken und zu Burger-Patties formen.

Die Patties in Westfalia Alpenschmelz braten oder im Backofen bei ca. 200 °C ca. 12 Minuten pro Seite backen.

Den Burger nach Wunsch gestalten. z.B. Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, veganen Käse veganen Saucen, usw.

