

## Burger-XL

ca. 8 - 10 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



### 1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und zu einer Kugel formen. Den Teig auf ein leicht befettetes, bemehltes Backblech geben und mit einem Springformrand (20 cm Ø) umstellen. Die Oberfläche leicht mit Wasser bestreichen und an einem warmen Ort ca. 35 Min. gehen lassen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

- 3 Den Formrand entfernen und das Brot auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Erkalte 3-mal durchschneiden.

### Zutaten:

#### Germteig:

450 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
½ KL Zucker  
¼ l lauwarmes Wasser  
2 EL Olivenöl  
1 KL Salz  
1 KL Pizzagewürz  
4 EL Joghurt

#### Zum Bestreichen:

100 g weiche Butter  
2 EL Mayonnaise  
2 EL Senf  
½ KL Salz  
2 hart gekochte Eier (Größe M)

#### Zum Belegen:

200 g Rohschinken  
200 g Käse nach Wahl  
2 hart gekochte Eier (Größe M)  
Eisbergsalat  
3 Tomaten  
Radieschen



④ **Zum Bestreichen & Belegen:**

Butter mit Mayonnaise, Senf und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier klein hacken und unterrühren. Die Brotscheiben damit bestreichen und nach Belieben mit Schinken, Käse, Eischeiben, Salat, Tomaten und Radieschen belegen.

