Cheeseburger-Pizza

Ofen

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
275	g	Weizenmehl T550
1	TL	Salz
2	TL	Trockenhefe
20	g	Olivenöl
210	g	Wasser
1	TL	Sesamsaat
500	g	Rinder-Hackfleisch
		Salz, Pfeffer
0.5		Gemüsezwiebel
4		Cornichons
0.5		Eisbergsalat
12	Scheiben	Cheddar
		Big Mäc-Sauce

Portionen: 4

Zubereitung

Mehl, Salz, Trockenhefe, Öl und Wasser zu einem Hefeteig verkneten und an einem warmen Ort für 1 bis 2 Stunden gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.
Teig ausstoßen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und Sesamsamen darauf verteilen. Den Teig auf dem Backblech ausrollen, abdecken und weitere 1,5 Stunden gehen lassen.

Währenddessen Hackfleisch anbraten, Fett abgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel würfeln, Cornichons in Scheiben und Eisberg-Salat in Streifen schneiden.

Zum Ende der Teiggare den Backofen auf 190°C (Umluft) vorheizen. Den Teig für ~10 Minuten backen, bis er eine leicht goldene Kruste entwickelt. Mit Zwiebelwürfeln und Hackfleisch belegen und weitere 10 Minuten backen. Mit Cornichons- und Käsescheiben belegen und erneut für ~10 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist und der Teig eine braune Kruste bekommen hat.
Mit Salat und Big Mäc Sauce garnieren.

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:cheeseburger-pizza?rev=1696106932

Last update: **2023/09/30 22:48**