

Caprese Burger

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

90
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Burger

Für die Buns

260 g Mehl
1 1/2 Teelöffel Trockenhefe
120 ml lauwarmes Wasser
1/2 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Olivenöl
Meersalz

Für das Topping

600 g Hackfleisch
300 g Mozzarella
50 g Rucola
2 Tomaten
4 Esslöffel Pesto
100 g Mayonnaise
4 Esslöffel heller Balsamico
80 g Pancetta
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Wie viel Italien kann man eigentlich in so einen Burger packen? Als erstes der Bun: Kein gewöhnliches Brioche, sondern nur fluffigste Focaccia-Brötchen. Dann das Patty: Natürlich hausgemacht und mit Pancetta

verfeinert. Aber erst mit grünem Pesto, einer dicken Scheibe Mozzarella und fleischigen, vollreifen Tomaten wird aus einem Burger, Nonnas neues Lieblings-Streetfood.

- 1 -

Für die Buns Mehl, Trockenhefe und Salz vermengen. Mit Wasser und Olivenöl zu einem glatten, leicht feuchten Teig verkneten. In einer Schüssel abgedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.

- 2 -

Für das Topping Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Pancetta fein hacken und mit Hackfleisch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu Patties formen. Zutaten beiseitestellen.

- 3 -

Backblech mit Backpapier auslegen. Aufgegangenen Teig kurz durchkneten und in gleichgroße Buns formen. Buns auf Backpapier verteilen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

- 4 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Buns ca. 15 Minuten im heißen Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

- 5 -

Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen. Patties scharf von beiden Seiten anbraten. In Alufolie einschlagen und im Ofen 6-8 Minuten ziehen lassen.

- 6 -

Mayonnaise mit Balsamico, Salz und Pfeffer

Caprese Burger

abschmecken. Buns aufschneiden, untere Hälften mit Mayonnaise bestreichen. Mit Rucola, Tomatenscheibe, Patties, Mozzarella und Pesto belegen. Obere Bunhälften aufsetzen.