

# HAMBURGERS



---

**Vorbereiding :** 10 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 6 broodjes

- BROOD (BOLLETJES) - 10 g verse gist - 120 ml lauw water - 300 g tarwebloem - 40 g gesmolten boter - 25 g suiker - 3 g zout - 1 ei - 1 ei, losgeklopt - 1 el melk sesamzaad - BIEFSTUK TARTAAR - 400 g mager rundvlees (biefstuk) - 1/2 rode ui - 1 el olijfolie - zout en peper - VULLING - 1 krop sla - 1/2 rode ui - 2 tomaten - 6 plakjes kaas - mayonaise, ketchup

---

## BROODJES

1. Los de gist op in het lauwe water met behulp van een vork. Laat 1 minuut rusten.
2. Doe het zout, de bloem, suiker, boter, het ei en het water met de opgeloste gist in de grote kom met het kneedmes.
3. Schakel de machine in en laat 30 seconden draaien.
4. Neem het deeg uit de kom en leg het in een met bloem bestoven kom. Dek deze af met plasticfolie of met een vochtig theedoek. Laat het deeg 30 minuten rusten.
5. Druk na deze eerste rijperiode met uw vuist op het deeg om luchtballen te verwijderen. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad.
6. Verdeel het deeg met een scherp mes in 6 gelijke delen. Vorm hiervan mooie gladde bollen.
7. Neem het rooster uit de oven en bedek het met bakpapier. Leg er de bolletjes op en dek ze af met een

vochtige theedoek. Laat 30 minuten rusten.

8. Verwarm de oven voor op 220 °C.

9. Meng het losgeklopte ei met de melk. Bestrijk de broodjes hiermee.

10. Bestrooi de broodjes met sesamzaad.

11. Bak de broodjes in ca. 10 minuten bruin in de voorverwarmde oven.

12. Laat ze op een rooster afkoelen.

#### HAMBURGERS EN DE VULLING

1. Was de sla. Pel de ui en snijd hem doormidden. Bewaar de ene helft. Snijd de tomaten, een halve ui en de sla in de midi-kom met de plakjesschijf van 2 mm.

2. Snijd de andere halve ui in stukken, doe deze in de grote kom met het metalen mes en druk 5 keer op PULSE.

3. Snijd het vlees in grove stukken. Voeg het aan de inhoud van de kom toe en druk enkele keren op PULSE. Het vlees moet gehakt worden, maar het mag geen puree worden. Breng op smaak met zout en peper. Druk 2 keer op PULSE.

4. Vorm ronde schijven van het vleesmengsel. Bak deze ca. 2 minuten aan beide zijden in een beetje olijfolie in de koekenpan. Pas de baktijd indien nodig aan.

5. Leg de plakjes kaas op het vlees. Dek de koekenpan af totdat u de broodjes gaat vullen.

6. Maak de mayonaise met de helft van de ingrediënten.

7. Snijd de broodjes horizontaal doormidden en vul ze met de tomaten, de sla, de ui, de hamburgers, de mayonaise en de ketchup.

8. Serveer de hamburgers direct.

#### **Tip van de chef :**

Vervang het sesamzaad door maanzaad of zonnebloemzaad. Verdeel voor grote eters het deeg in 4 stukken. De baktijd wordt dan iets langer. Maak de hamburgers extra lekker met een plakje bacon en serveer met frites.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

