

## Burger XL

### Zubereitung

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. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist. Den Teig zu einer Kugel formen, auf ein leicht befettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech legen und mit einem Springformrand (20 cm Durchmesser) umstellen. Die Oberfläche leicht mit Wasser bestreichen und an einem warmen Ort ca. 35 Minuten gehen lassen. Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 200 Grad ca. 30 Min. backen. Den Formrand entfernen und das Brot auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Erkalte 3 mal durchschneiden. Zum Bestreichen Butter mit Mayonnaise, Senf und Salz schaumig rühren. Die Eier klein hacken und untermischen. Die Brotscheiben damit bestreichen und nach Belieben mit Schinken, Käse, Eierscheiben, Salat, Paradeiser und Radieschen belegen.



### Zutaten

450 g glattes Mehl

1 Pkg. Dr. Oetker Germ

1/2 TL Zucker

1/4 l lauwarmes Wasser

2 EL Olivenöl

Salz

Pizzagewürz

4 EL Joghurt

100 g weiche Butter

2 EL Mayonnaise

2 EL Senf

1/2 TL Salz

2 hartgekochte Eier

200 g Rohschinken

200 g Käse

Ei-Salat

3 Stk. Paradeiser

Radieschen