LAIB & SEELE

Burger Brötchen

Burger Buns Baking mould
Moules pour pains à burger
Teglia per burger bun
Molde para panes de hamburguesa

Art.-Nr. 210 417

RBV BIRKMANN

DE Bedienungshinweise:

Damit Sie lange Freude an der Form mit der hochwertigen Antihaftbeschichtung haben, bitten wir Sie, die Form nicht in der Spülmaschine zu reinigen, da die Salze die Beschichtung angreifen können. Verwenden Sie zum Lösen von Backrückständen keine scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder grobe Scheuermittel.

Wichtig zu wissen:

Zutaten sowie Backöfen unterliegen unterschiedlichen Eigenschaften und können so zu verschiedenen Backergebnissen führen. Sie kennen die Backeigenschaften Ihres Ofens am besten. Daher können die von uns angegebenen Backtemperaturen und -zeiten nur Richtwerte sein.

Die Zutaten sollten stets Zimmertemperatur haben, so können sie sich gut miteinander verbinden und führen zu einem leckeren Backergebnis.

Sicherheitsanweisung:

Zum Schutz vor Verbrennungen verwenden Sie beim Hineingeben und Entnehmen der Backform aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Materialen, z.B. Ofenhandschuhe.

Burger Buns (ergeben 12 Stück)

Um die leckeren Burger Buns zubereiten zu können, benötigen Sie:

120 ml Milch, 10 g frische Hefe (oder 5 g Trockenhefe), 1 Eigelb (Größe S), 3/4 TL Salz, 3/4 EL Zucker, 20 ml Speiseöl, 225 g Weizenmehl

Zum Bestreichen: 3 EL Milch, 1/4 TL Puderzucker, 1 – 2 EL Sesamsaat

Für den Hefeteig sollten alle Zutaten zimmerwarm sein!

Milch in eine Rührschüssel geben. Hefe, Eigelb, Salz, Zucker und Öl hinzufügen und verrühren. Das Mehl zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe in ca. 4 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig in 12 gleichgroße Stücke teilen, flach drücken und zu glatten, runden Kugeln formen (den Teig hierbei nicht zu sehr kneten).

Die Teigkugeln in die Form setzen und flach drücken. Milch mit Puderzucker verrühren, die Teigstücke damit bestreichen* und diese nochmals ca. 60 Minuten gehen lassen.

Vor Ablauf der Gehzeit den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

Die Burger Buns nochmals mit der gezuckerten Milch bestreichen, mit Sesam bestreuen und auf der mittleren Schiene des Rosts ca. 10 – 15 Minuten goldbraun backen.

Dann kurz in der Form abkühlen lassen und auf einem Auskühlgitter* abkühlen lassen.

Vollkorn Burger Buns (ergeben 12 Stück)

Um die leckeren Burger Buns zubereiten zu können, benötigen Sie:

10 g frische Hefe (5 g Trockenhefe), 1 EL Milch, 3/4 EL Zucker, 1 EL Butter, 80 ml Wasser, 1 Ei (Größe M), 1 TL Salz, 90 g Roggenvollkornmehl, 60 g Dinkelmehl, 1 Eiweiß (Größe M, 1 – 2 EL Sesamsaat zum Bestreuen, geschmacksneutrales Öl zum Fetten der Form

Für den Hefeteig sollten alle Zutaten zimmerwarm sein!

Die Hefe mit Milch und Zucker verrühren und ca. 5 – 10 Minuten gehen lassen.

Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen.

Wasser, Ei, Salz und die beiden Mehlsorten hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes vermengen. Geschmolzene Butter hinzufügen und alles weitere 5 – 6 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Diesen abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 15 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 12 gleichgroße Stücke teilen und zu Kugeln formen. Die Form dünn mit einem Pinsel* fetten, die Teigstücke hineingeben und in der Form erneut ca. 60 Minuten gehen lassen.

Vor Ablauf der Gehzeit den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

Das Eiweiß leicht aufschlagen, die Teigstücke damit bestreichen* und mit Sesam bestreuen.

Die Burger Buns auf der mittleren Schiene des Kuchenrosts ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Dann kurz in der Form abkühlen lassen und auf einem Auskühlgitter* abkühlen lassen.

Tipp: Die Burger Buns frisch verwenden oder einfrieren.

Cheese-Burger-Füllung (für 12 Stück)

Für eine leckere Füllung benötigen Sie:

1 kleine Gemüsezwiebel, 400 g Rinderhackfleisch, eine Prise Salz und Pfeffer, 1 mittelgroße rote Zwiebel, 2 mittelgroße Tomaten, 25 g Rucola, etwas Speiseöl zum Fetten der Form, 12 kleine Scheiben Cheddar-Käse, 2 EL Mayonnaise, 8 EL BBQ-Sauce (oder Ketchup)

Für die Füllung die Gemüsezwiebel in feine Würfel schneiden. Das Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zwiebelwürfeln vermengen. Das Hack in 12 gleichgroße Stücke teilen und zu Buletten (etwas größer als die Burger Buns) formen. Mit Frischhaltefolie abdecken und gut 15 Minuten kalt stellen.

Die rote Zwiebel in feine Ringe und die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Den Rucola waschen und trocknen.

Den Backofen auf 250 °C Oberhitze vorheizen (oder die Grillfunktion verwenden). Die Burger Buns waagerecht halbieren, die Schnittseite nach oben auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiene wenige Minuten (am besten dabei stehen bleiben) goldbraun backen.

Eine Pfanne dünn mit Öl ausreiben und erhitzen und die Buletten darin ca. 3 – 4 Minuten auf jeder Seite knusprig braten.

Die Burger Bun-Hälften dünn mit Mayonnaise bestreichen. Auf die unteren Hälften die BBQ-Sauce streichen. Darauf jeweils einen Teil der Zwiebelringe und die Tomatenscheiben sowie den Rucola verteilen. Dann die Buletten und den Cheddar-Käse auflegen und wieder die BBQ-Sauce aufstreichen. Zum Schluss nochmals mit Zwiebeln, Tomaten und Rucola belegen. Die oberen Burger Bun Hälften aufsetzen und die Cheeseburger sofort servieren.

* Praktische Helfer von RBV Birkmann

Back-Trennspray: Für einfaches und sparsames Fetten von Brot- und Kuchenformen, Waffeleisen, Grillrosten usw. Die gleichmäßige Verteilung des Back-Trennsprays sorgt für leichtes Lösen aus der Form und macht so Pinsel und Backpapier überflüssig.

Silikonpinsel: Zum einfachen Verstreichen von Schokoglasuren, Cake-Melts, kalter Butter, heißes Öl oder auch zum Marinieren herzhafter Speisen. Die Pinsel sind aus bis zu 240 °C hitzebeständigem Silikon, haben abgeschräkte und verstärkte Borsten und sind in 2 unterschiedlichen Größen erhältlich.

Kuchen-Auskühlgitter: Zum Abkühlen von Kuchen, Plätzchen, Brot, Brötchen usw. Damit frisch Gebackenes nicht durchweicht, sondern gleichmäßig abkühlt und knusprig bleibt. Aus verchromtem und hitzebeständigem Metall.

Weitere Rezeptideen finden Sie unter www.birkmann.de

GB Instructions:

To ensure you enjoy long use of this mould and its high-quality non-stick coating, please do not clean the mould in a dishwasher because the salts may corrode the non-stick coating. Please do not use sharp or abrasive objects such as wire wool or course scouring agents to remove baking residues.

Please bear in mind:

That ingredients and ovens may vary. You know your oven best. For this reason, any temperatures and baking times we state are for guidance only. If, for example, the mixture is still quite runny, you may need to increase the baking time.

The ingredients should always be at room temperature so that they will mix together well and result in a tasty final baked product.

Caution:

Always protect your hands from burns with something made out of a heat-resistant material, e.g. oven gloves, when putting a baking mould into a hot oven or taking it out.

Burger Buns (makes 12)

To make these delicious burger buns, you will need:

120 ml milk, 10 g fresh yeast (or 5 g dried yeast), 1 egg yolk (size S), 3/4 tsp. of salt, 3/4 tbsp. of sugar, 20 ml cooking oil, 225 g wheat flour

For the glaze: 3 tbsp. milk, 1/4 tsp. icing sugar, 1 – 2 tbsp. sesame seeds

All ingredients for a yeast-based dough should always be at room temperature.

Pour the milk into a mixing bowl. Stir in the yeast, egg yolk, salt, sugar and cooking oil. Add the flour. Using a hand mixer with the dough hooks attached, first knead the dough briefly at the lowest speed, then for approx.

4 minutes at medium speed until you have a smooth dough. Cover and leave to prove for approx. 15 minutes.

Lightly flour the worktop and divide the dough into 12 evenly sized pieces. Shape each piece into a smooth, round ball (taking care not to knead the dough too much).

Put the dough balls into the mould and flatten them. Mix the milk with the icing sugar and glaze the pieces of dough with this mix*, then leave them to prove for a further approx. 60 minutes.

Before the proving time is up, preheat the oven to 180 °C top and bottom heat (fan-assisted oven: 160 °C).

Glaze the burger buns again with the sweet milk mixture, sprinkle them with sesame seeds and bake them on the middle shelf of the oven for approx. 10 – 15 minutes until golden-brown.

Leave them to cool briefly in the moulds, then turn them out onto a cooling rack* and leave them to cool completely.

Wholewheat Burger Buns (makes 12)

To make these delicious burger buns, you will need:

10 g fresh yeast (or 5 g dried yeast), 1 tbsp. milk, 3/4 tbsp. sugar, 1 tbsp. butter, 80 ml water, 1 egg (medium-sized), 1 tsp. of salt, 90 g wholemeal rye flour, 60 g spelt flour, 1 egg white (medium-sized), 1 – 2 tbsp. sesame seeds for sprinkling, flavourless oil to grease the mould

All ingredients for a yeast-based dough should always be at room temperature.

Mix the yeast with the water and leave the mixture to prove for approx. 5 – 10 minutes.

Melt the butter in a pan and leave to cool.

Add the water, egg, salt and two different kinds of flour and knead using a hand mixer with the dough hooks attached. Add the molten butter and

knead for a further 5 – 6 minutes until you have a smooth dough.

Cover and leave the dough to prove at room temperature for approx. 15 minutes.

Divide the dough into 12 evenly sized pieces and shape them into balls. Use a pastry brush* to lightly grease the mould, put the pieces of dough into the mould and leave them to prove for a further approx. 60 minutes.

Before the proving time is up, preheat the oven to 180 °C top and bottom heat (fan-assisted oven: 160 °C).

Lightly whisk the egg white and glaze the pieces of dough with it*, then sprinkle on the sesame seeds.

Bake the burger buns on the middle shelf of the oven for approx. 15 minutes until they are golden-brown.

Leave them to cool briefly in the moulds, then turn them out onto a cooling rack* and leave them to cool completely.

Tip: Use the burger buns fresh or freeze them for later use.

Cheeseburger Filling (for 12)

To make the delicious filling, you will need:

1 small Spanish onion, 400 g beef mince, a pinch of salt and pepper, 1 medium-sized red onion, 2 medium-sized tomatoes, 25 g rocket, a little cooking oil to grease the mould, 12 small slices of cheddar cheese, 2 tbsp. mayonnaise, 8 tbsp. barbecue sauce (or Ketchup)

For the filling, cut the Spanish onion into small dice. Season the minced beef with salt and pepper and mix it with the dices onion. Divide the mince into 12 equally sized pieces and shape it into patties (slightly bigger than the burger buns). Cover with cling film and refrigerate for a good 15 minutes.

Cut the onion into fine rings and the tomato into thin slices. Wash and dry the rocket.

Preheat the oven to 250 °C top heat (or use the grill). Halve the burger buns horizontally, place them on a baking tray with the cut sides facing upwards and bake them for a few minutes until golden brown (best stay next to the oven).

Grease a frying pan lightly with oil and fry the patties approx. 3 – 4 on each side until they are crispy.

Lightly spread some mayonnaise on each burger ban halves. Spread the barbecue sauce on the bottom halves. Arrange some of the onions rings and tomato slices as well as some rocket on top, then add a slice of cheddar cheese and spread on some more barbecue sauce. Finally, add another layer of onions, tomatoes and rocket. Put the other halves of the burger buns on top and serve the cheeseburgers immediately.

* Practical aids from RBV Birkmann

Baking spray: For easy and economical greasing of bread tins and cake moulds, waffle makers, grill plates etc. The even distribution of the baking spray ensures easy removal from the mould, eliminating the need for brushes and baking paper.

Silicone pastry brushes: Make it easier to brush on chocolate icings, CakeMelts, cold butter, hot oil or also marinades for savoury dishes. The brushes are made from silicone, which can withstand temperatures of up to 240°C; they have angled and reinforced bristles and are available in two different sizes.

Cake cooling rack: For cooling cakes, cookies, bread, bread rolls etc. Prevents freshly baked food from becoming damp and soft, and ensures even cooling with a crispy exterior. Made from chrome-plated, heat-resistant metal.

For more recipe ideas, visit www.birkmann.de

FR Mode d'emploi :

Pour pouvoir profiter longtemps de votre moule à revêtement antiadhésif haute qualité, nous vous conseillons de ne pas mettre le moule au lave-vaisselle, car les sels de nettoyage pourraient abîmer le revêtement. N'utilisez pas d'objets agressifs pour retirer les résidus de cuisson, tel que laine d'acier ou produits abrasifs.

Il est important de savoir:

Que tous les ingrédients, tout comme les fours, ont des propriétés différentes. C'est vous qui connaissez le mieux les propriétés de votre four. C'est la raison pour laquelle les températures et la durée de cuisson que nous indiquons ne sont que des valeurs indicatives.

Les ingrédients doivent toujours être à température ambiante afin de bien se mélanger pour obtenir un résultat délicieux.

Consigne de sécurité :

Pour éviter toute brûlure, veuillez toujours utiliser des matériaux résistants à la chaleur (p. ex. gants à four) lorsque vous introduisez ou sortez le moule du four chaud.

Pains à burgers (pour 12 pains)

Pour préparer ces délicieux pains à burgers, il vous faut :

120 ml de lait, 10 g de levure fraîche (ou 5 g de levure sèche), 1 jaune d'œuf (cal. S), 3/4 CC de sel, 3/4 CS de sucre, 20 ml d'huile de table, 225 g de farine de blé

Pour badigeonner : 3 CS de lait, 1/4 CC de sucre glace, 1 à 2 CS de graines de sésame

Pour la pâte levée, tous les ingrédients doivent être à température ambiante !

Verser le lait dans un cul-de-poule. Ajouter la levure, le jaune d'œuf, le sel, le sucre et l'huile puis mélanger. Ajouter la farine et, à l'aide des crochets

du batteur électrique, pétrir un court instant à basse vitesse, puis à vitesse moyenne pendant env. 4 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer env. 15 minutes.

Sur une surface de travail légèrement farinée, répartir la pâte en 12 parts de taille égale, les aplatir et former des boules lisses et rondes (ne pas trop pétrir la pâte).

Placer les boules de pâte dans le moule et les aplatir. Mélanger le lait avec le sucre glace, en badigeonner* les boules et laisser reposer environ 60 minutes.

Préchauffer le four avant la fin de la levée à 180 °C en chaleur traditionnelle (160 °C en chaleur tournante).

Badigeonner une fois de plus les pains à burgers avec le lait sucré, saupoudrer de graines de sésame et enfourner sur une grille à mi-hauteur pendant 12 à 15 minutes jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

Les laisser ensuite tiédir quelques minutes dans le moule, puis les laisser refroidir sur une grille de refroidissement*.

Pains à burgers aux céréales complètes (pour 12 pains)

Pour préparer ces délicieux pains à burgers, il vous faut :

10 g de levure fraîche (ou 5 g de levure sèche), 1 CS de lait, 3/4 CS de sucre, 1 CS de beurre, 80 ml d'eau, 1 œuf (cal. M), 1 CC de sel, 90 g de farine complète de seigle, 60 g de farine d'épeautre, 1 blanc d'œuf (cal. M), 1 à 2 CS de graines de sésame pour saupoudrer, l'huile neutre pour graisser le moule

Pour la pâte levée, tous les ingrédients doivent être à température ambiante !

Mélanger la levure avec le lait et le sucre et laisser reposer env. 5 à 10 minutes.

Faire fondre le beurre dans une casserole et laisser tiédir.

Ajouter l'eau, l'œuf, le sel et les deux farines, puis bien mélanger avec les fouets de pétrissage du batteur électrique. Ajouter le beurre fondu et conti-

nuer à pétrir pendant 5 à 6 minutes pour obtenir une pâte lisse.

Couvrir la pâte et la faire lever à température ambiante pendant env. 15 minutes.

Répartir la pâte en 12 morceaux de taille égale et former des boules. Graisser le moule à l'aide d'un pinceau*, y disposer les morceaux de pâtes et laisser lever env. 60 minutes dans le moule.

Préchauffer le four avant la fin de la levée à 180 °C en chaleur traditionnelle (160 °C en chaleur tournante).

Battre légèrement le blanc d'œuf, en badigeonner* les morceaux de pâte et saupoudrer de sésame.

Enfourner les pains à burgers sur une grille à pâtisserie à mi-hauteur pendant env. 15 minutes jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

Les laisser ensuite tiédir quelques minutes dans le moule, puis les laisser refroidir sur une grille de refroidissement*.

Conseil : utiliser les pains frais ou les congeler.

Garniture de Cheeseburger (pour 12 pains)

Pour la délicieuse garniture, il vous faut :

1 petit oignon, 400 g de viande de bœuf hachée, une pincée de sel et de poivre, 1 oignon rouge moyen, 2 tomates moyennes, 25 g de roquette, un peu d'huile pour graisser le moule, 12 petites tranches de cheddar, 2 CS de mayonnaise, 8 CS de sauce BBQ (ou Ketchup)

Pour la garniture, tailler l'oignon en petits dés. Épicer la viande hachée avec du sel et du poivre et mélanger avec les dés d'oignons. Répartir la viande en 12 parts égales et former des boulettes (légèrement plus grandes que les pains à burgers). Recouvrir de film étirable et mettre au frais pendant au moins 15 minutes.

Couper l'oignon rouge en rondelles fines et les tomates en tranches. Laver et sécher la roquette.

Préchauffer le four à 250 °C en chaleur traditionnelle (ou utiliser la fonction grill). Couper les pains à burgers en deux horizontalement, positionner les morceaux sur une plaque, face interne vers le haut, et faire cuire quelques minutes à mi-hauteur (surveiller) jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

Frotter une poêle avec de l'huile, chauffer, puis cuire les boulettes 3 à 4 minutes sur chaque côté pour les faire croustiller.

Badigeonner les moitiés de pain avec de la mayonnais. Enduire les sols de sauce BBQ. Disposer dessus une partie des rondelles d'oignon et de tomate ainsi que de la roquette. Déposer ensuite les boulettes et le cheddar, et recouvrir de sauce BBQ. Enfin, ajouter de nouveau des oignons, des tomates et de la roquette. Refermer avec les pains supérieurs et servir les Cheeseburgers immédiatement.

* Aides culinaires pratiques de RBV Birkmann

Spray de cuisson : Idéal pour graisser de manière simple et économique les moules à pain et à gâteau, les fers à gaufre, les grilles, etc. Grâce à l'application homogène du spray de cuisson, les gâteaux se démoulent facilement, sans utiliser de pinceau ni de papier sulfurisé.

Pinceau en silicone : pour badigeonner facilement les glaçages au chocolat, les CakeMelts, le beurre froid, l'huile chaude ou des marinades pour de délicieux plats. Les pinceaux sont constitués en silicone résistant à des températures allant jusqu'à 240 °C, ont des brosses inclinées et renforcées et sont disponibles en 2 tailles différentes.

Grille de refroidissement pour gâteau : Pour que les gâteaux, biscuits, pains et petits pains fraîchement sortis du four puissent bien refroidir sans ramollir et conservent une croûte croustillante. En métal chromé et résistant à la chaleur.

Vous trouverez d'autres idées de recettes sur www.birkmann.de

IT Istruzioni per l'uso:

Affinché il rivestimento antiaderente di elevata qualità duri più a lungo, consigliamo di non lavare lo stampo in lavastoviglie, poiché i sali potrebbero aggredire il rivestimento. Evitare l'utilizzo di oggetti appuntiti per rimuovere i residui di cottura, come ad esempio lana di acciaio o altri utensili abrasivi.

È importare sapere:

Che gli ingredienti così come i forni possiedono caratteristiche diverse. Ognuno conosce perfettamente le caratteristiche di cottura del proprio forno. Perciò i tempi di cottura e le temperature da noi indicate sono solo valori di riferimento.

Gli ingredienti dovrebbero sempre essere a temperatura ambiente in modo da mescolarsi bene gli uni con gli altri e garantire un ottimo risultato finale.

Istruzioni di sicurezza:

Per proteggersi dalle ustioni quando si introduce o si estrae lo stampo dal forno caldo, utilizzare sempre guanti da forno o altri accessori resistenti al calore.

Panini per hamburger (per 12 pezzi)

Per poter preparare questi squisiti panini per hamburger sono necessari:

120 ml di latte, 10 g di lievito fresco (o 5 g di lievito secco), 1 tuorlo d'uovo (grandezza S), 3/4 cucchiaino di sale, 3/4 cucchiaio di zucchero, 20 ml di olio da cucina, 225 g di farina

Per la copertura: 3 cucchiai di latte, 1/4 cucchiai di zucchero a velo, 1 – 2 cucchiai di semi di sesamo

Per la pasta lievitata tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente!

Versare il latte in una ciotola. Aggiungere lievito, il tuorlo d'uovo, zucchero, sale e olio e mescolare. Aggiungere la farina e mescolare brevemente con le fruste dello sbattitore a mano. Inizialmente alla velocità più bassa, poi a

quella media per ca. 4 minuti, fino ad ottenere un composto liscio. Ricoprire quindi quest'ultimo e lasciare riposare per ca. 15 minuti.

Su una superficie di lavoro leggermente infarinata dividere l'impasto in 12 parti uguali, appiattirle e formare delle sfere lisce (avere cura di non lavorare troppo l'impasto durante questa procedura).

Disporre le sfere d'impasto negli appositi stampi. Mescolare il latte con lo zucchero a velo, spennellare le calotte delle sfere* e lasciarle lievitare nuovamente per circa 60 minuti.

Mentre l'impasto sta ancora lievitando, preriscaldare il forno con calore dall'alto e dal basso a 180 °C (a 160 °C se ventilato).

Spennellare nuovamente i panini per hamburger con il latte zuccherato, cospargere con i semi di sesamo e cuocere sul ripiano centrale della griglia per circa 12 – 15 minuti fino a quando non diventano dorati.

Lasciarli quindi raffreddare brevemente nello stampo e poi su una gratella per dolci*.

Panini per hamburger integrali (per 4 pezzi)

Per poter preparare questi squisiti panini per hamburger sono necessari:

10 g di lievito fresco o 5 g di lievito secco), 1 cucchiaino di latte, 3/4 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaio di burro, 80 ml di acqua, 1 uovo (grandezza M), 1 cucchiaino di sale, 90 g di farina integrale di segale, 60 g di farina di farro, 1 albume d'uovo (grandezza M, 1 – 2 cucchiai di semi di sesamo per guarnire, olio insapore per ungere lo stampo

Per la pasta lievitata tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente!

Mescolare il lievito con latte e zucchero e far riposare per circa 5 – 10 minuti.

Sciogliere il burro in un pentolino e lasciarlo poi raffreddare.

Aggiungere l'acqua, l'uovo, il sale e i due tipi di farina e impastare bene con le fruste dello sbattitore a mano. Aggiungere il burro fuso e impastare per

altri 5 – 6 minuti fino a ottenere un composto liscio.

Lasciar lievitare l'impasto coperto per circa 15 minuti a temperatura ambiente.

Dividere l'impasto in 12 parti uguali e formare delle sfere. Ungere leggermente lo stampo con un pennello*, disporvi le sfere d'impasto e lasciarle lievitare per circa altri 60 minuti.

Mentre l'impasto sta ancora lievitando, preriscaldare il forno con calore dall'alto e dal basso a 180 °C (a 160 °C se ventilato).

Montare leggermente gli albumi, spennellare le calotte delle sfere* e cospargerle con i semi di sesamo.

Cuocere i panini per hamburger sul ripiano centrale della griglia per dolci per circa 15 minuti fino a quando non diventano dorati.

Lasciarli quindi raffreddare brevemente nello stampo e poi su una gratella per dolci*.

Consiglio: i panini per hamburger possono essere consumati freschi o essere congelati.

Farcitura per cheese burger (per 12 pezzi)

Per farcire la delizioso sono necessari:

1 piccola cipolla, 40 g di macinato di manzo, un pizzico di sale e pepe, 1 cipolla rossa di media grandezza, 2 pomodori di media grandezza, 25 g di rucola, dell'olio per ungere lo stampo, 12 piccole fette di cheddar, 2 cucchiai di maionese, 8 cucchiai di salsa barbecue (o ketchup)

Per la farcitura: tagliare la cipolla a cubetti, salare e pepare il macinato di manzo e impastarlo con i cubetti di cipolla. Dividere il macinato in 12 porzioni uguali e formare delle polpette (leggermente più grandi dei panini per hamburger). Ricoprirle con della pellicola trasparente e metterle in frigo per almeno 15 minuti.

Tagliare la cipolla rossa ad anelli sottili e i pomodori a fettine. Lavare e asciugare la rucola.

Preriscaldare il forno a 250 °C con calore dall'alto (o usare la funzione grill). Tagliare orizzontalmente a metà i panini per hamburger, sistemare le due metà con il lato tagliato rivolto verso l'alto su una teglia e farli dorare sul ripiano centrale per alcuni minuti (si consiglia di assistere alla procedura).

Ungere una padella con un poco d'olio e riscaldarla, quindi cuocere le polpette per circa 3 – 4 minuti su ogni lato fino a quando saranno croccanti.

Spennellate le metà dei panini per hamburger con maionese, mentre la salsa barbecue è solo sulle metà inferiori. Su quest'ultima aggiungere gli anelli di cipolla, le fette di pomodoro e la rucola. Aggiungere le polpette di carne e il formaggio cheddar e cospargere il tutto con altra salsa BBQ. Aggiungere un ulteriore strato di cipolle, pomodori e rucola. Chiudi le metà superiori dei panini per hamburger e servili immediatamente.

* I pratici utensili di RBV Birkmann

Spray antiaderente: Per imburrare in modo semplice e conveniente gli stampi per dolci e pane, le piastre per cialde, le griglie etc. La distribuzione uniforme dello spray antiaderente consente di staccare facilmente la preparazione dallo stampo, rendendo superfluo l'uso di pennelli e carta da forno.

Pennello in silicone: perfetto per una facile stesura di glasse di cioccolato, CakeMelt, burro freddo, olio caldo o anche per marinare cibi sfiziosi. I pennelli sono realizzati in silicone resistente al calore fino a 240 °C, hanno setole smussate e rinforzate e sono disponibili in 2 grandezze differenti.

Gratella per dolci: Per raffreddare dolci, biscottini, pane, panini, etc. Consente di raffreddare in modo uniforme le preparazioni appena sfornate, in modo che non si ammoscino e rimangano belle fragranti. In metallo cromato e resistente al calore.

Puoi trovare altre idee per ricette su www.birkmann.de

ES Instrucciones de uso:

Para poder disfrutar el máximo tiempo posible de este molde y de su revestimiento antiadherente de alta calidad, no lo lave en el lavavajillas, ya que las sales pueden afectar al revestimiento. Para eliminar los restos de comida, no utilice objetos afilados, como estropajos de acero o detergentes agresivos.

Tenga en cuenta:

Que los valores indicados pueden variar según el horno y los ingredientes empleados. Usted es quien mejor conoce las características de su horno. Por lo tanto, las temperaturas y el tiempo de cocción indicados son solo valores aproximados.

Los ingredientes deben estar siempre temperatura ambiente para que se mezclen mejor y den un buen resultado.

Indicaciones de seguridad:

Para evitar quemaduras, al introducir y sacar el molde del horno caliente use siempre protección termorresistente, como, por ejemplo, manoplas de horno.

Panes de hamburguesa (para 12 unidades)

Para preparar estos deliciosos panes de hamburguesa, necesita:

120 ml de leche, 10 g de levadura fresca (o 5 g de levadura seca), 1 yema (tamaño S), 3/4 cucharadita de sal, 3/4 cucharada de azúcar, 20 ml de aceite, 225 g de harina de trigo

Para la cobertura: 3 cucharadas de leche, 1/4 cucharadita de azúcar glas, 1 a 2 cucharadas de semillas de sésamo

Para la masa fermentada es importante que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente.

Introduzca la leche en un cuenco. Añada la levadura, la yema, la sal, el azúcar y el aceite de oliva, y mezcle todo. Añada la harina y bata con las varillas

de amasar de la batidora, primero brevemente a baja velocidad, luego a velocidad media durante aprox. 4 minutos, hasta obtener una mezcla uniforme. Tape y deje reposar durante unos 15 minutos.

Sobre una superficie apenas enharinada, divida la masa en 12 porciones de igual tamaño, aplástelas y forme bolas redondas y lisas (sin amasar demasiado la masa).

Coloque las bolas en el molde y aplástelas. Mezcle la leche con el azúcar glas y use esta mezcla para pintar* la masa. Deje reposar durante otros 60 minutos aproximadamente.

Precaliente el horno mientras reposa la masa a 180 °C arriba y abajo (con ventilador, 160 °C).

Vuelva a pintar los panes de hamburguesa con la leche con azúcar, rocíelos con sésamo y colóquelos a media altura en el horno para hornearlos entre 12 y 15 minutos hasta que se doren.

Déjelos reposar un poco en el molde antes de desmoldarlos y colóquelos sobre una rejilla de enfriado* para que acaben de enfriarse.

Panes de hamburguesa de pan integral (para 12 unidades)

Para preparar estos deliciosos panes de hamburguesa, necesita:

10 g de levadura fresca (o 5 g de levadura seca), 1 cucharadas de leche, 3/4 cucharada de azúcar, 1 1/2 cucharadas de manteca, 80 ml de agua, 1 yema (mediana), 1 cucharadita de sal, 90 g de harina integral de centeno, 60 g de harina integral de espelta, 1 clara de huevo (mediano), 1 a 2 cucharadas de semillas de sésamo para decorar, aceite neutro para engrasar el molde

Para la masa fermentada es importante que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente.

Mezcle la levadura con la leche y el azúcar, y deje reposar de 5 a 10 minutos.

Funda la mantequilla en un cazo y déjela enfriar un poco.

Añada el agua, el huevo, la sal y los dos tipos de harina, y mézclelos con las varillas de amasar. Añada manteca fundida y amase todo otros 5 a 6 minutos hasta obtener una masa uniforme.

Deje reposar la masa cubierta a temperatura ambiente durante aprox. 15 minutos.

Divida la masa en 12 porciones de igual tamaño y forme bolas. Engrase apenas el molde con un pincel*, coloque las porciones de masa y déjelas reposar en el molde otros 60 minutos aproximadamente.

Precaliente el horno mientras reposa la masa a 180 °C arriba y abajo (con ventilador, 160 °C).

Bata apenas la clara de huevo y úsela para pintar* las bolas de masa; rocíe con sésamo.

Coloque los panes a media altura en el horno para hornearlos aprox. 15 minutos hasta que se doren.

Déjelos reposar un poco en el molde antes de desmoldarlos y colóquelos sobre una rejilla de enfriado* para que acaben de enfriarse.

Consejo: emplee los panes de hamburguesa recién hechos o bien congélelos.

Relleno de hamburguesa con queso (para 12 unidades)

Para preparar el delicioso relleno, necesita:

1 cebolla pequeña, 400 g de carne picada, una pizca de sal y pimienta, 1 cebolla roja mediana, 2 tomates medianos, 25 g de rúcula, aceite para engrasar el molde, 12 rodajas pequeñas de queso cheddar, 2 cucharadas de mayonesa, 8 cucharadas de salsa barbacoa (o bien Kétchup)

Para el relleno, pique la cebolla, salpimiente la carne picada y mezcle ambos ingredientes. Divida la carne en 12 porciones del mismo tamaño y deles forma de albóndigas (algo más grandes que los panes de hamburguesa). Cubra con film transparente y coloque en la nevera por más de 15 minutos.

Corte la cebolla roja a aros finos y los tomates, a tiras finas. Lave y seque la rúcula.

Precaliente el horno a 250 °C (resistencia arriba o bien utilizar la función grill). Corte horizontalmente por la mitad los panes de hamburguesa, coloque las mitades con el lado plano hacia arriba sobre la bandeja de horno y hornee a media altura unos pocos minutos hasta que se doren (conviene no apartarse y observarlos).

Unte apenas con aceite y caliente una sartén, y fría las albóndigas de 3 a 4 minutos de cada lado hasta que queden crujientes.

Pinte ambas mitades los panes de hamburguesa con mayonesa. Pinte también las mitades inferior con salsa barbacoa. Coloque sobre cada mitad parte de los anillos de cebolla, las tiras de tomate y la rúcula. Luego coloque también las albóndigas y el queso y vuelva a pintar con salsa barbacoa. Para terminar, vuelva a colocar cebolla, tomate y rúcula. Tape con las mitades superiores de los panes y sirva inmediatamente las hamburguesas con queso.

* Práctico utensilio de RBV Birkmann

Espray desmoldante: Para engrasar de forma sencilla y económica moldes para pan y tartas, gofreras, parrillas, etc. La distribución homogénea del espray desmoldante facilita el desmoldado, no es necesario utilizar pinceles ni papel de hornear.

Pincel de silicona: Para pintar fácilmente glaseados de chocolate, CakeMelts, manteca fría o aceite caliente, o para marinar comidas saladas. Los pinceles son de silicona resistente hasta 240 °C, cuentan con cerdas anchas y reforzadas, y están a disposición en dos tamaños diferentes.

Rejilla de enfriado: Para dejar enfriar las tartas, las galletas, el pan, los panecillos, etc. El producto horneado no se reblandece, sino que se enfría y permanece crujiente. De metal cromado y termorresistente.

Encontrará más recetas en www.birkmann.de

RBV Birkmann GmbH & Co. KG
Hegelstr. 15 • 33790 Halle/Westf. • Germany

Weitere Produkte von RBV Birkmann finden Sie im gut sortierten Fachhandel und auf **www.birkmann.de**

More RBV Birkmann products are available in well-stocked specialist stores and online at **www.birkmann.de**

Vous trouverez d'autres produits de RBV Birkmann dans les magasins spécialisés et sur **www.birkmann.de**

Puoi trovare altri prodotti RBV Birkmann nel nostro fornitissimo negozio o su **www.birkmann.de**

Encontrará más productos de RBV Birkmann en tiendas especializadas y en **www.birkmann.de**