

Ofenburger



Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

Für den Teig

- 375 g Weizenmehl
- 15 g Frischhefe
- 150 ml Wasser (lauwarm)
- ½ TL Zucker
- 1,5 TL Salz
- 25 ml Olivenöl
- 1 Ei

Für die Füllung

- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 4 Gewürzgurken
- Cheddar (oder anderer beliebiger Schmelzkäse)
- Salz
- 3 EL Ketchup
- 6 EL Mayonnaise
- 2 TL Senf
- Tomate (in Scheiben)
- 3 EL Sesam

Zum Bestreichen

- Milch

Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

| | |
|---------------------------|----------------|
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 25 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 55 Minuten |
| Ruhezeit: | 30 Minuten |

Zubereitung

1. Bereite zuerst den Hefeteig aus den entsprechenden Zutaten zu. Der Thermomix hilft dir dabei, wenn du alle Zutaten zusammen in den Mixtopf gibst und ihn 2 Minuten lang auf Knetstufe arbeiten lässt. Alternativ kannst du den Hefeteig natürlich auch ohne Thermomix zubereiten, indem du alle Zutaten in einer Schüssel verrührst und ordentlich mit deinen Händen durchknetest. Gib den Hefeteig dann in eine leicht geölte Schüssel und lass ihn abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens 30 Minuten ziehen.
2. In der Zwischenzeit kannst du schon Vorbereitungen für die Füllung treffen: Schneide die Zwiebel in sehr kleine Würfel und mische sie mit dem Hackfleisch. Knobfans können auch etwas frischen Knoblauch dazu reiben. Würze das Hackfleisch mit Salz und brate es in einer heißen Pfanne krümelig an.
3. Bereite dir nun deine Springform vor, indem du sie einfettest.
4. Teile den Hefeteig in 3 Teile. Aus 2 Teilen formst du den Boden und einen Rand in deiner Springform.
5. Gib darauf zuerst das angebratene Hackfleisch. Verrühre den Senf mit Mayo und Ketchup und streiche die Mischung auf das Hackfleisch. Als nächste Schicht folgen die in Scheiben geschnittenen Gewürzgurken sowie optional Zwiebelringe oder Tomatenscheiben. Den Abschluss der Füllung bildet eine Schicht aus Käse.
6. Rolle den restlichen Hefeteig kreisrund aus und lege ihn als Deckel auf deinen Ofenburger. Pinsel den Deckel nun noch mit etwas Milch ein und streue den Sesam drüber.
7. Dann geht es für etwa 25 Minuten in den auf 200°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen.

Lasst es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

