



### ZUTATEN

(Für 8-10 Brötchen)

#### Vorteig:

- 100 g **KOMEKO BROTGENUSS**
- 120 g Mandelmilch bzw. Kokosmilch
- 1 Pck. Trockenhefe

#### Teig:

- 400 g **KOMEKO BROTGENUSS**
- 100 g veganer Joghurt (z.B. Soja)
- 50 g Rohrzucker
- 8 g Salz
- 50 g Sonnenblumenöl oder Margarine
- 1 EL Apfelessig
- 150 g Mandel- oder Kokosmilch
- 150 g Wasser
- Sesam zum Bestreuen

#### Belag:

je nach Geschmack...vegane Patties, Salat, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurken, veganer Käse in Scheiben. Senf-Sauce (Senf, Soja Joghurt, Salz, Pfeffer) oder BBQ Sauce



### ZUBEREITUNG

#### Brötchen Zubereitung:

1. Vorteig: KOMEKO BROTGENUSS, warme Milch (max. 30 °C) und Trockenhefe mischen. Für ca. 30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.
2. Den Vorteig mit KOMEKO BROTGENUSS, Joghurt, Zucker, Salz, Öl, Apfelessig, Milch und Wasser zu einem glatten Teig kneten (Teigtemperatur ca. 28 °C). Den Teig eine halbe Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den recht weichen Teig mit 2 Esslöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren, sodass jeweils 4-5 Brötchen pro Blech gebacken werden.
5. Die Hälfte der Teiglinge mit Sesam bestreuen. Alle Teiglinge mit Wasser besprühen. Danach für ca. 25 Minuten goldbraun backen. Die Brötchen mit Sesam werden später der Burger Deckel, die anderen die Unterseite.

#### Burger belegen:

Die veganen Patties je nach Verpackungsanleitung zubereiten. Die restlichen Zutaten für die Burger nach Belieben vorbereiten (z.B. Salat waschen, Tomaten und Gurken schneiden). Die Burger nach Lust und Laune belegen.



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

