

Pulled Pilz-Burger

Zutaten

- 500g Austernpilze

Soße:

- 10x EL Ketchup
- 2x EL Sojasauce
- 1x EKChilisoße / Tabasco

Buns:

- 180g Milch
- 1/2x Würfel Hefe
- 1x TL Zucker
- 40g Butter
- 230g Dinkelmehl Type 630
- 100g Dinkelmehl, Type 1050
- 1x TL Salz
- 1x Ei

Topping:

- 1x Ei
- 1x EL Milch
- Sesam / Mohn / Hafer- o. Dinkelflocken / Parmesan-Oregano-Mix

2020/07/29 08:26 · David P.

Zubereitung

1. Ofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen
2. Pilze auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und auf der mittleren Schiene 40–45 Min. trocknen.
3. Pilze aus dem Ofen nehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
4. Pilze mit einer Gabel zerzupfen.

From:

<https://doku.phlatts.de/> - **David's Wiki**

Permanent link:

https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:pulled_pilz-burger&rev=1596015540

Last update: **2020/07/29 09:39**

