

Fisch-Burger

250 g	Weizenmehl (Type 550)
2 TL	Trockenhefe
1 Prise	Zucker
1 TL	Salz
1 EL	Olivenöl
ca. 130 ml	lauwarmes Wasser
1 EL	Milch zum Bestreichen
	Salatblätter
	Tomatenscheiben
4 Stk.	Fischfilet
	Salz
	Zitrone

Zubereitung 4 Portionen

Mehl mit Hefe, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Wasser und Olivenöl hinzufügen und mit dem Kneithaken etwa 5 Minuten kneten. Zugedeckt etwa 30-45 Minuten gehen lassen.

Den Teig in vier gleichgroße Stücke teilen und zu Brötchen formen. Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt 15-20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Brötchen mit Milch bestreichen. Dann auf der mittleren Schiene etwa 25-30 Minuten goldbraun backen.

Fisch säuern, salzen und kurz in Öl abbraten.

Burger belegen.