

# BEYOND LIMITS SMASH BURGER



## ➤ Beschreibung

Der heilige Gral der veganen Burgerkunst. Echtheit auf molekularer Ebene – saftig, blutig, rauchig und buttrig wie echtes Beef, nur pflanzlich.

## ➤ Zutaten

Buns:

- 500 g Weismehl (Type 550)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml lauwarmer Haferdrink
- 50 g Zucker
- 1 TL Salz
- 60 g vegane Butter (weich)
- 1 EL Sojamilch + 1 EL Ahornsirup (zum Bestreichen)
- Sesam zum Bestreuen

Base:

- 250 g Seitanpulver
- 100 g Sojagranulat (eingeweicht, ausgedrückt)
- 1 EL helles Miso
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Rote-Bete-Saft (für Farbe & Saftigkeit)

- ½ TL Liquid Smoke
- ½ TL Zwiebel- und Knoblauchpulver
- 150 ml Gemüsebrühe

#### Beef-Fat-Blend (Aroma-Talg):

- 2 EL Kakaobutter
- 1 EL Rapsöl
- ½ TL Liquid Smoke
- ½ TL Miso

#### Cheese Fusion:

- 4 Scheiben veganer Cheddar
- 1 TL pflanzliche Butter
- 1 TL Tapiokastärke

#### Sauce 2.0:

- 4 EL vegane Mayo
- 1 EL Ketchup
- 1 TL Senf
- 1 TL Gewürzgurkenwasser
- 1 TL gehackte Gurken
- 1 TL Ahornsirup
- ½ TL Rauchpaprika
- 1 Prise Knoblauchpulver

#### Finishing:

- Grobes Meersalz + getrockneter Sellerie + frisch gemahlener Pfeffer

### ► Zubereitung

1. Buns: Hefe im Haferdrink mit Zucker auflösen, 10 Min gehen lassen. Mehl, Salz, Butter zugeben, 8 Min kneten. 1 Std gehen lassen. Zu 4 Kugeln formen, 30 Min gehen lassen. Mit Sojamilch-Sirup bepinseln, Sesam drauf, bei 190 °C 15 Min goldbraun backen.

2. Patties: Alle Basiszutaten vermengen, kurz kneten, 8 Teile formen.

3. Beef-Fat-Blend: In Pfanne geben und erhitzen. Patties drauf, Double-Crust-Method: 45 Sek anrösten, wenden, wieder smashen. Vor dem Wenden mit etwas

Rote-Bete-Miso-Mix bestreichen für Glanz und „Meat Juice“.

4. Cheese Fusion: Käse mit Butter und Tapioka aufschmelzen, über die Patties geben. Dampfhaube darüber, bis er zieht.

5. Sauce: Alle Zutaten verrühren, mind. 1 Std ziehen lassen.

6. Buns: Leicht süßliche Brioche, innen toastieren und mit veganer Butter bepinseln.

7. Bauen: Bun → Sauce → Gurken → Patty → Cheese → zweites Patty → Sauce → Deckel. Mit Finishing Salt bestreuen.

### ► Zusatzinfos

Saftig, rosa, knusprig, voller Umami – der ultimative Beweis, dass Vegan > Beef.

Erstellt mit der ZUTATO-App

