

Hochstapler

Grundrezept für Craft-Malz-Burger Bun

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	4,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,800 kg
CRAFT-MALZ	0,600 kg
Speiseöl	0,300 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	2,500 l
Teiggewicht	8,450 kg

Knetzeit: 2 + 8 Minuten,
Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Ballengewicht: 1,800 kg

Ballengare: ca. 15 Minuten

Arbeitshinweise:

Nach der Ballengare die Ballen abpressen, rund wirken und kurz entspannen lassen. Danach die Teiglinge auf Ausrollmaschinenstärke 6 ausrollen, anfeuchten und mit Sesam bestreuen. Die Teiglinge auf gefettete Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei voller Gare die Oberfläche der Teiglinge etwas abtrocknen lassen und anschließend mit leichtem Schwaden schieben.

Backtemperatur: 20 °C über Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 10 – 12 Minuten

Allgemeiner Hinweis: Für diese Gebäcke sollten möglichst Spezialbleche verwendet werden.

...



Zur malzigen Red-Smokey-Sauce:

Zucker	0,020 kg
MELLA-FIX	0,010 kg
Paprika, geräuchert	0,005 kg
Chili	0,005 kg
Salz	0,005 kg
Tomaten, passiert	0,500 kg
BACKEXTRAKT	0,075 kg
Malzige Red-Smokey-Sauce	0,620 kg

Die Gewürze mit **MELLA-FIX** trocken mischen und anschließend alles mit den passierten Tomaten und **BACKEXTRAKT** homogen pürieren.

Belag

Mengen für 10 Stück:

Craft-Malz-Burger Buns	10 Stück
Malzige Red-Smokey-Sauce	0,200 kg
Salat	0,080 kg
Burger Patties	1,000 kg
Leerdammer Original	0,200 kg
Bacon, gegrillt	0,060 kg
Tomatenscheiben	0,150 kg
Gewürzgurken (Scheiben)	0,080 kg
Zwiebeln, rot (Ringe)	0,060 kg
Spiegeleier	10 Stück

Arbeitshinweise:

- Die Burger Buns aufschneiden, die Schnittfläche kurz anrösten und die Unterseite sowie die Deckel mit der malzigen Red-Smokey-Sauce bestreichen.
- Nacheinander Salat, Fleisch, Käse, Bacon und Gemüse auflegen.
- Zum Schluss mit Zwiebelringen garnieren und den Burger zusammensetzen.