

g´rupfte Sau

Grundrezept für Craft-Malz-Burger Bun - Blechvariante

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. Pro gefettetem Blech (60 x 20 cm) ca. 14 Burger-Teiglinge einlegen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Oberfläche etwas abtrocknen lassen und mit leichtem Schwaden schieben.

Backtemperatur:	40 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	18 – 20 Minuten

...

Belag

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
Passierte Tomaten	0,500 kg
<u>BACKEXTRAKT</u>	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.

Mengen für 14 Stück (1 Blech à 60 x 20 cm):

Malzige Red-Smokey-Sauce	0,300 kg
Pulled Pork	0,850 kg
Krautsalat (rot oder weiß)	0,400 kg
Chilis, grün, mild	0,100 kg
Röstzwiebeln	0,100 kg

Arbeitshinweise:

- Die Burger aus dem Blech stürzen, halbieren und die Unterseite wieder in das Blech einlegen.
- Ca. 150 g malzige Red-Smokey-Sauce auf der Unterseite verteilen.
- Pulled Pork locker aufstreuen und mit Krautsalat und den milden Chilis belegen.
- Zum Schluss mit Röstzwiebeln und malziger Red-Smokey-Sauce garnieren und die Deckel wieder auflegen.