



Hamburgerbroodjes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs 25 Mins
Stuks	8
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met topping

Deeg

50 g boter
300 ml melk
400 g halfwitte bloem
1 tl zout
1 tl suiker
½ blokje gist (ca. 20 g)
1 ei

Vormen

bloem voor het bestuiven
1 ei om te bestrijken
2 el water
zaden om te bestrooien (bijv.
venkelzaad, maanzaad,
zwarte komijn, sesam enz.)

Deeg

De boter in een kleine pan smelten en melk toevoegen. Laten afkoelen.
Samen met de overige ingrediënten in een kom doen en tot een zacht, vochtig deeg kneden.





Van het deeg een bol vormen. Het deeg in een kom op de bodem van de ovenruimte plaatsen en met de functie Profi-bakken (32 °C) 1 uur laten rijzen tot het deeg in grootte is verdubbeld.

Vormen

Het deeg op een met bloem bestuift werkvlak leggen, in 8 porties opdelen en bolletjes vormen. Op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. Gedurende 30 minuten laten rijzen.

Het ei met het water mengen. De hamburgerbroodjes hiermee bestrijken. Naar wens bestrooien met zaadjes.

Bakken

Laat de hamburgerbroodjes 25 minuten op het middelste niveau bakken. Gebruik de functie Profi-bakken Rijsstand op 180 °C.

De hamburgerbroodjes afdekken met een keukenhanddoek en laten afkoelen.

Gaarstappen

Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 1 Hrs

Deeg na het rijzen verder verwerken.

Profi-bakken bestreken 180 °C gedurende 25 Mins

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

26.01.2022

