



Burger-buns

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	30 Min.
Tilberedningstid	1 Timer 25 Min.
Styk	8
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

med topping

Dej

50 g smør
300 ml mælk
400 g halvgroft hvedemel
1 tsk salt
1 tsk sukker
½ terning gær (ca. 20 g)
1 æg

Formning

mel som drys
1 æg til smøring
2 spsk vand
frø som drys (f.eks.
fenikkelfrø, valmuefrø, sort
kommen, sesam etc.)

Dej

Smelt smørret i en lille pande, tilsæt mælk. Lad det køle af.

Ælt det sammen til en blød, fugtig dej i en skål sammen med de resterende ingredienser.

Form dejen til en kugle. Stil den i en skål i bunden af ovnen, og lad den hæve til det dobbelte med professionel bagning med hævning ved 32 °C i 1 time.





Formning

Drys mel på en arbejdsplade, og del dejen i 8 portioner; form dem til kugler. Læg dem i en bradepande med bagepapir. Lad dem hæve i 30 minutter.

Rør æg og vand sammen. Smør bollerne hermed. Drys frø over efter smag og behag.

Bagning

Bag burgerbollerne på den midterste hylde med professionel bagning klassisk ved 180 °C i 25 minutter.

Dæk burgerbollerne til med et viskestykke og lad dem køle af.

Tilberedelsestrin

Professionel bagning med hævning 32°C i 1 Timer

Fortsæt med at forarbejde dejen efter hævning.

Professionel bagning penslet 180°C i 25 Min.

Tilbehør

Bradepande

Yderligere oplysninger

Oprettet den

12.04.2023

