Булочки для гамбургеров

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время простоя	30 Mins
Время приготовления	1 Hrs 25 Mins
штук	8
прибор	CombairSteamer V2000 с 2021 года

с топпингом

Тесто

50 г сливочного масла

300 мл молока

400 г муки первого сорта

1 ч. л. соли

1 ч. л. сахара

½ кубика дрожжей (ок. 20 г)

1 яйцо

Формование

мука для посыпки

1 яйцо для смазывания

2 ст. л. воды

семена для посыпки (например, семена фенхеля, мак, черный тмин, кунжут и т. д.)

Тесто

Растопить в маленькой сковороде масло, добавить туда молоко. Дать остыть.

Добавив остальные ингредиенты, замесить в миске мягкое влажное тесто.

Сформировать из теста шар. Поставить его в миске на дно камеры и дать подняться в режиме профессиональной выпечки «Поднятие теста» при температуре 32 °C в течение 1 часа так, чтобы объем теста увеличился вдвое.

Формование

На присыпанной мукой рабочей поверхности разделить тесто на 8 частей и сформировать шарики. Выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки. Оставить на 30 минут, чтобы тесто подошло.

Смешать яйцо с водой. Смазать получившейся жидкостью булочки. По желанию посыпать сверху семенами.

Выпекание

Выпекать булочки для гамбургеров на среднем уровне при температуре 180 °C в режиме профессиональной выпечки «Классический» 25 минут.

Дать булочкам для гамбургеров остыть, накрыв их кухонным полотенцем.

Шаги приготовления

Профессиональная выпечка, дать подняться 32 °C в течение 1 Hrs

После поднятия теста продолжить работу с ним.

Профессиональная выпечка «Смазывание» 180 °C в течение 25 Mins

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен	26.01.2022