



Булочки для бургерів

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	30 хв
Час готування	1 годин 25 хв
шт.	8
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

з посипкою

Тісто

50 г масла
300 мл молока
400 г пшеничного борошна
першого ґатунку
1 ч. л. солі
1 ч. л. цукру
½ кубиками дріжджів
(приблизно 20 г)
1 яйце

Формування

борошно для посипання
1 яйце для змащення
2 ст. л. води
насіння для посипання
(наприклад, насіння
фенхелю, маку, чорного
кмину, кунжуту тощо)

Тісто

Розтопіть масло на невеликій сковороді, влийте молоко. Залиште охолонути.
Замісіть разом з рештою інгредієнтів у мисці, щоб утворилося м'яке вологе тісто.





Сформуйте з тіста кульку. Помістіть миску на дно камери й дайте тісту підійти в режимі професійного випікання «Підняття тіста» за температури 32 °C протягом 1 години так, щоб його об'єм збільшився вдвічі.

Формування

Розділіть тісто на 8 частин на посипаній борошном робочій поверхні й сформуйте кульки. Викладіть на застелене папером для випікання деко. Залиште на 30 хвилин підійти.

Змішайте яйце з водою. Змастіть цим булочки. За бажанням посипте насінням.

Випікання

Випікайте булочки для бургерів на середньому рівні при температурі 180 °C у режимі професійного випікання «Класичний» впродовж 25 хвилин.

Накрийте булочки для бургерів кухонним рушником і дайте охолонути.

Етапи приготування

Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 1 годин

Після того як тісто підійде, продовжуйте роботу з ним.

Професійне випікання з обмазуванням 180 °C протягом 25 хв

Акcesуари

Деко

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

