



TRENDY SNACKS

BÄKO

BÄKO-BackKultur

MALZ BUNS

(FÜR HOT DOGS UND BURGER)



AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim

Dieses Rezept wurde von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim (Bundesfachschule) für Sie entwickelt. Viel Erfolg damit!



Malz Buns (für Hot Dogs und Burger)



	Menge	Betriebsrezept	Herstellung
Gesamtmehlmenge: für ca. 225 Buns 95 % Weizen 5 % Hafer	10.000 g	----- g	
Brühstück: BÄKO-Vollkorn- Haferflocken-Großblatt Sonnenblumenkerne Weizenvollkornschröt (mittel) Wasser (70 °C – 100 °C)	500 g 800 g 1.000 g 2.500 g	----- g ----- g ----- g ----- g	Quellzeit: 2 – 4 Std.
Summe:	4.800 g	----- g	
Hauptteig: Weizenmehl T. 550 Weizenvollkornmehl Brötchenbackmittel Röstmalz Salz Zucker Zuckerrübensirup Sonnenblumenöl Backhefe Brühstück Wasser	5.500 g 3.000 g 300 g 300 g 200 g 200 g 400 g 500 g 500 g 4.800 g 4.500 g	----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g	Knetung: 4 Min. Stufe 1, 5 Min. Stufe 2 Teigtemperatur: 26 °C
Summe:	20.200 g	----- g	
Sonnenblumenkerne und zarte Haferflocken zum Bestreuen (je 225 g)	ca. 450 g	----- g	

Vegetarischer Malz-Burger (s. Vorderseite Rezeptblatt)	
Belag:	
BÄKO-Remoulade	30 g
Grillgemüse Paprika	40 g
Eipatty aus Schlemmerrührei mit frischem Schnittlauch verfeinert	80 g
Salat (Rucola)	5 g

Teigruhe: 10 Min. **Teigeinlage:** 2.700 g pro Bruch (90 g pro Bun = 30 Buns).

Aufarbeitung: Teigballen abpressen und rundwirken, auf tiefgezogene Backbleche (Ø = 9,6 cm) oder auf Backbleche mit Backpapier absetzen, etwas flach drücken und in den Gärraum bringen. Bei voller Gare die Teiglinge aus dem Gärraum holen, vorsichtig mit Wasser besprühen, mit Sonnenblumenkernen und zarten Haferflocken bestreuen.

Gare / Endgare: Ca. 60 Min.

Backen: 240 °C ohne Schwaden. **Backzeit:** 13 Min.

Tipp: Diese rustikalen Buns sind die Herzen Ihrer Hot Dog- und Burger-Kreationen und die ideale Ergänzung Ihres Snackangebots!

Weitere Infos:

Sprechen Sie mit dem
 Fachberater Ihrer
 BÄKO-Genossenschaft.

