

Süße Burger mit HEFETEIG PREMIUM 10

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Teig

HEFETEIG PREMIUM 10	100 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Zucker	175 g
Butter oder Margarine	120 g
Hefe	60 g
Wasser, ca.	500 g
Gesamt Teig	1.955 g

Zum Bestreichen

Vollei, flüssig	90 g
Gesamt Zum Bestreichen	90 g

Dekor

Sesamseed, geschält, hell	60 g
Gesamt Dekor	60 g

Cremefüllung

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamt Cremefüllung	1.400 g

Fruchtfüllung

KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCHEN	600 g
Gesamt Fruchtfüllung	600 g



Aus Gutem das Beste backen!

Süße Burger mit HEFETEIG PREMIUM 10

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): ca. 2
Minuten 1. Stufe

ca. 8 Minuten 2. Stufe

Den Teig zu Ballen aufarbeiten.

Teigeinwaage: ca.
1955 g (30er Presse)

Ballengare: ca. 15
Minuten

Nach der Ballengare rund abpressen. Die Teiglinge auf vorbereitete Backbleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 40 -
45 Minuten

Nach der Gare mit Ei abstreichen, mit Sesam bestreuen und abbacken.

Einwaage Ei: ca. 3 g
pro Stk.

Einwaage Sesam: ca. 2 g
pro Stk.

Backtemperatur: ca.
190 - 200 °C

Backzeit: ca. 15 -
18 Minuten

Alle Zutaten der Cremefüllung mit einem feinem Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3
Minuten

Die Burger Buns mittig aufschneiden und auf den Boden einen Ring der Cremefüllung mit einem Dressierbeutel aufdressieren.

In die Mitte mit einem Dressierbeutel die KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCHEN eindressieren und das Oberteil auflegen.



Einwaage Cremefüllung: ca.
46 g pro Stk.

Einwaage KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCHEN: ca.
20 g pro Stk.

Aus Gutem das Beste backen!

