

• BBQ BAKE. •

HAMBURGER BROODJES

Tip

**Creeer extra
verkoop
in uw
winkel!**

Uw partner in bakkerij en ijs

Meergranen burgerbol

Ingrediënten

Afweeggewicht 1000 g bloem - uitkomst 35 stuks
GKP indicatie € 0,04 per stuk

4.500 g	90%	Amerikaanse patent bloem
250 g	5%	volkorenmeel
250 g	5%	bakto zadenmix (art. nr. 35040)
750 g	15%	kleinbroodpoeder
250 g	5%	melissuiker
150 g	3%	boter
100 g	2%	donkere moutstroop (art.nr. 18121)
400 g	8%	gist
90 g	1,8%	zout
2.550 g	51%	water

Werkwijze

- 1. Werkwijze;**
Kneed van alle grondstoffen een soepel en elastisch deeg
 - 2. Deegtemperatuur;**
26°C
 - 3. Afwegen;**
Weeg af op 1.600 g voor 30 stuks
 - 4. Bolrijs;**
15 minuten
 - 5. Bewerken voor het bakken;**
Verdelen, opbollen en 2x bestrijken met ei. Na de 2e keer bestrijken met ei, decoreren met Bakto zadenmix
 - 6. Narijs;**
± 80 minuten
 - 7. Bakken;**
Bak de broodjes gedurende maximaal 10 minuten in een oven van 230°C kap en 205° C kap.
- Verkoopprijs;**
Verkoopprijs per 6 voor € 2,95.
- Consumenten tip:** Wanneer uw klanten deze burgerbollen even licht te roosteren op de BBQ. Dit voorkomt dat de vulling gaat glijden.



 **Wist u dat....**
Beide burgerbollen (eenvoudig) te maken zijn met de grondstoffen die u al in huis heeft?

Witte burgerbol

Ingrediënten


Afweeggewicht 1000 g bloem - uitkomst 35 stuks
GKP indicatie € 0,04 per stuk

5.000 g	100%	Amerikaanse patent bloem
750 g	15%	kleinbroodpoeder
250 g	5%	melissuiker
150 g	3%	boter
400 g	8%	gist
90 g	1,8%	zout
2.550 g	51%	water

Werkwijze

Proces

De werkwijze voor deze hamburgerbroodjes is gelijk aan het recept van de meergranen hamburgerbroodjes.

 **Tip:**
Hamburgerbroodjes krijgen hun specifieke kleur en model wanneer ze gebakken worden op speciale bakplaten, in cups of in beschuitdoppen.

