

Hamburger buns/sliders

med LIEVITO MADRE DOLCE og IREKS UNI SOFT



Hvedemel	9.000 g
Durummel fint	1.000 g
LIEVITO MADRE DOLCE	2.000 g
IREKS UNI SOFT	100 g
Rapsolie	400 g
Sukker	300 g
Salt	70 g
Gær	300 g
Vand, ca.	6.000 g
Totalvægt	19.170 g

Æltetid: 4 min. langsomt + 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 27 - 28 °C

Liggetid: 10 min.

Dejvægt: 40 - 70 g

Hviletid: 5 min.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af i bræk i den ønskede størrelse og virkes op. Hvil i 5 min. og virkes op til boller. Placeres enten som fritstående på plade eller sættes tæt i en kantramme. Pensles med æggestrygelse og drysses med sesam. Raskes og bages.

Rasketid: 45 - 60 min.

Bagetemp.: 230 °C, faldende til 210 °C

Bagetid: 10 - 13 min.

Tips: Bollerne, der bages i kantrammer, kan deles over og fyldes med rucola, aioli, pulled pork, syltede rødløg og BBQ-sovs, før de deles i portioner.