

# Teigbereitung BURGER- und Mehrkorn-BURGERbrötchen



## Burgerbrötchen Teig

10.000 g Weizenmehl Type 550  
220 g Speisesalz  
160 g BÄKO-Kristallzucker, fein  
400 g Hefe  
800 g Butter  
200 g Meisterland H-Milch 3,5%  
5.400 g Wasser ca.  
**17.180 g Burgerteig**

## Mehrkorn-Burgerbrötchen Teig Quellstück

800 g Sonnenblumenkerne oder Ölsaaten nach eigener Wahl  
500 g BÄKO-Haferflocken  
500 g Wasser  
**1.800g Quellstück**  
Quellstück unter den fertigen BURGERteig

## Zubereitung

Spiralkneter: 6 Min. Stufe I, 4-5 Min. Stufe II  
Teigtemperatur: 24 °C  
Teigruhe: keine  
Teigeinlage: 3.000 g / Presse / 100 g je Stück  
Ballengare: 10 Min.  
Aufarbeitung: Den abgewogenen Teig zu Burgerbrötchen aufarbeiten.  
Dekor: Nach eigener Wahl wie z.B. Sesam, Kürbiskerne, Käse etc.  
Stückgare: ca. 45 Min.  
Ofentemperatur: 240 °C (Brötchentemperatur)  
Dampf: normal  
Backzeit: 12 Min. (flottes Backen)