

Nytænkende fast-food

Nemme snacks til den lille sult

Lækre
"hotdogs" &
"burgers" uden
grisseri



Hotdog grunddej

Ingredienser:		Fremgangsmåde:	
Hvedemel	2000 g	Æltetid	4 + 6 min.
Sukker	200 g	Dejtemperatur	26°C
Gær	150 g	Liggetid 1	10 min.
Olie	150 g	Vægt	1200 g pr. bræk
Æg	50 g	Opslåning	Rulles ned og lægges i rektangulær siliconeform. Pølsen lægges i før raskning
Vand	1000 g	Rasketid	Ca. 60 min. 35°C 85% RH
Easy Soft'r	200 g	Før afbagning	Stryges med æg og pølsen presses ned og fyldet lægges på
Sapore Fidelio	40 g	Ovntemperatur	210°C
		Bagetid	Ca. 18 min. uden damp

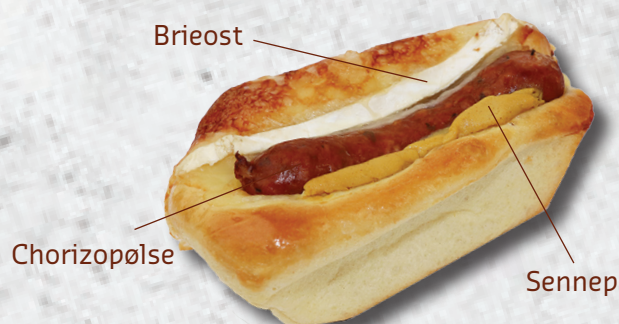
Tips & Tricks

For en grovere version - tilsæt 400 g **Softgrain Sprouted Rye**. Vælg din fortrukne pølse - fx. almindelig brunchpølse eller måske en lækker Chorizopølse

Hotdogs inspireret fra hele verden

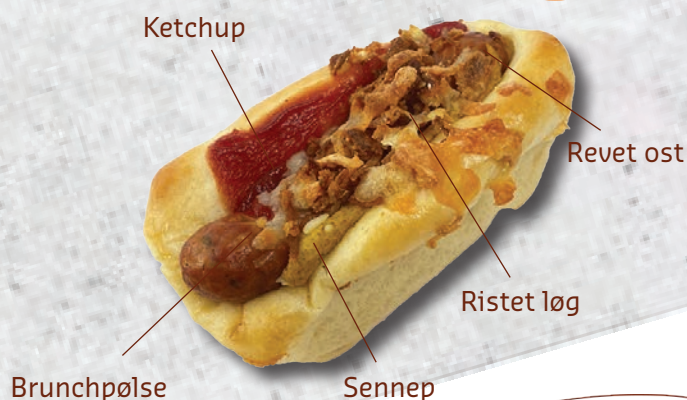
Velkommen til
"Frankrig"

Bon appetit



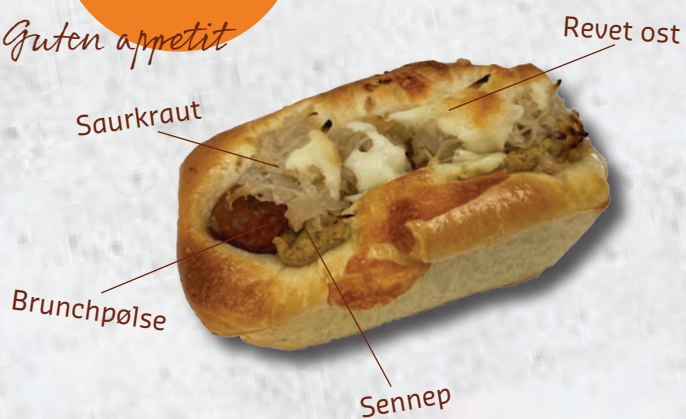
Velkommen til
"Danmark"

Velbekomme



Velkommen til
"Syd-
Tyskland"

Guten appetit



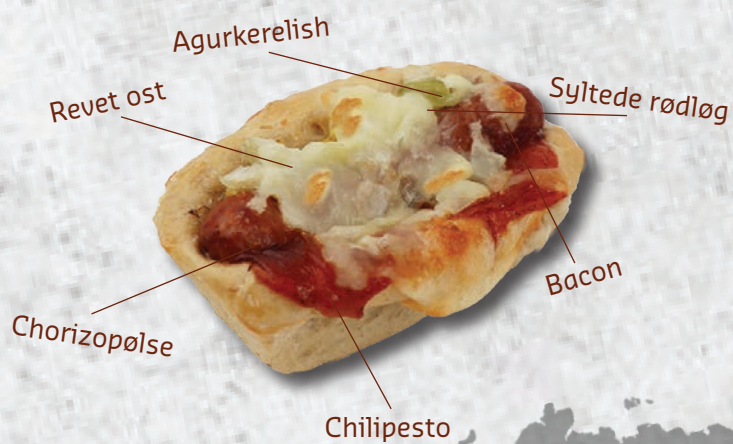
Velkommen til
"Nord-
Tyskland"

Guten appetit



Velkommen til
"Italien"

Buon appetito



Velkommen til
"Mexico"

Buen provecho

Burger grunddej

Ingredienser:		Fremgangsmåde:	
Hvedemel	2000 g	Æltetid	4 + 6 min.
Sukker	200 g	Dejtemperatur	26°C
Gær	150 g	Liggetid 1	20 min. på frost
Olie	150 g	Vægt	Se nedenfor
Æg	50 g	Opslåning	Rulles ned på 3 mm. Hviler 5 min. og stikkes ud på 9 cm. Ca. 30-32 g puttes i en burgerform. Ca. 35 g fyld puttes i og et "låg" af dej lægges på
Vand	1000 g	Rasketid	Ca. 60 min. 35°C 85% RH
Easy Soft'r	200 g	Før afbagning	Stryges med æg og dekoreres med evt. topping
Sapore Fidelio	40 g	Ovntemperatur	220°C
		Bagetid	Ca. 15 min. Åben lågen de første 3 min. for at undgå rynket overflade

Tipps & Tricks

For en grovere version - tilsæt 400 g **Softgrain Sprouted Rye**.

Når du kommer fyld i, læg en udstikker på 6 cm i midten og læg fyldet i, pres med en ske så den får en ens overflade og læg låget på. På denne måde undgår du at fyldet render ud når den bager.

Indbagte burgere med lækker fyld

"Jupiter"

Fyld:	
Brunet oksefars	500 g
Hakket løg	200 g
Salt	15 g
Softgrain Sprouted Rye	200 g
Plange Pizzasauce	300 g
Sesamfrø til topping	Tilpas

Opbygning:

Svits løg og brun oksefars. Bland Plange Pizzasauce i og læg din mix i bunden af dine burgerbolle, inden der lægges låg på bollen. Drys med Sesamfrø



"Sputnik"

Fyld:

Skinkestrimler	500 g
Revet ost	300 g
Plange Pizzasauce	300 g
Durummel til topping	Tilpas

Opbygning:

Bland alle ingredienserne sammen og læg ned i din burgerbolle. Læg låg på og drys med durummel på toppen



"Pluto"

Fyld:

Pølsesnitte	500 g
Ketchup	200 g
Sennep	100 g
Ristet løg	100 g

Opbygning:

Bland alle ingredienserne sammen, læg din mix i burgerbollen og læg låg på.



"Apollo"

Fyld:

Kylling i tern	400 g
Revet ost	200 g
Salsa	100 g
Guacamole	200 g
Chiliflager	Tilpas
Bla birkes til topping	Tilpas

Opbygning:

Bland alle ingredienserne sammen og læg din mix i burgerbollen. Læg låg på og drys med blå birkes.



Du skal bruge ...



Varenavn	Bäko varenr.
Easy Soft'r 10/100	214124
Sapore Fidelio	213056
Softgrain Sprouted Rye	214653
Plange Pizzasauce	200572

Kontakt os ...

Ønsker du mere information eller har du spørgsmål, er du altid velkommen til at kontakte BÄKO DANMARK eller din Puratos konsulent:



Mads
2028 2879
Syd -og
Sønderjylland



Morten
2028 2890
Sjælland &
ørerne



Dan
2028 2893
Nord -og Midtjylland,
& Fyn

Puratos Danmark
Lysholt Allé 3
7100 Vejle
Danmark



+45 74 62 20 59



salg@puratos.com



www.puratos.dk