



Grove burgerboller fra Live bagning
den. 1. maj 2020 kl. 15:30 
Bagekursets 9 år fødselsdag 



Opskrift

600 g vand 25°C.

400 g Blandede kerner

Sættes i blød i 30 minutter

750 g hvedemel 12 % proteinindhold

50 g gær

50 g Hvedesur (smag)

25 g Frost (luftighed og frys)

40 g Gluten

50 g sukker (frys = 60g)

15 g salt

100 g kærnemælk

100 g saltet smør

Det hele samles i røremaskine undtagen fedtstof som tilsættes sidst i æltetiden

Ælt ca. 12 minutter først langsomt slut hurtigt

Dejtemperatur 27-28 grader (frys 26-27 grader)

Dejen virkes op og hviler under plastik 20-30 minutter

Fold dejen 3 gange

Bank flad ca. 2-3 cm tyk

Vand og drys på

Udstik så mange som muligt med Ø10 cm udstykker

Max 8 pr. bageplade med bagepapir på

Rester tilsættes smør og Chokolade-drops og hakkes sammen og i muffinsforme – se video

Hæv ca. 45 minutter evt i **Bordstik** med **bagetelt** over

Bages i 14 minutter uden damp ved 220 grader med over og undervarme

Produkter og udstyr med **fed skrift** kan købes på www.bagekurset.dk

Frys = Dejen fryses som dej, optøs, hæves og bages en anden dag