

Brioche-hamburger bol

Image



Brioche-hamburger bol

De perfecte bol om jouw sappige hamburger helemaal af te maken!

25-26°C

240°C

ca. 9-10 min

220 stuks

Ingrediënten

5.000 gram Bak Speciaal Douceur 50%

10.000 gram Bloem 100%

150 gram Zout 1.5%

600 gram Gist 6%

ca. 6.400 gram Water 64%

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Kneed alle ingrediënten in ca. 4 minuten in de 1e versnelling en ca. 6 minuten in de 2e versnelling.
2. Kneed het deeg goed af. De gewenste deegtemperatuur is 25-26°C.
3. Daarna afwegen op 100 gram en het deeg een bolrijs geven van 5 minuten.
4. De deegstukken verdelen en opbollen, op ingevette bakplaten zetten, met ei afstrijken en in de narijskast plaatsen.
5. Geef het deeg een narijs van ca. 70 minuten en bak.

Image

