

Burger Maïsbun

Image



Burger Maïsbun

Dé perfecte basis voor jouw burger!

26°C

ca. 240°C

10 min.

128 stuks

Ingrediënten

Deeg:

8.000 gram Bloem, eiwitrijk 80%

2.000 gram Bak Speciaal Grain Maïs 20%

150 gram Zout 1.5%

1.000 gram Damco kleinbroodpoeder superieur 10%

400 gram Blok gist 4%

ca. 5.400 gram Water 54%

Decoratie:

Bak Speciaal Deco Mais

Bak Speciaal Deco Duo

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg.
2. Weeg het deeg af in stukken van 750 gram, voor 30 stuks en bol de stukken licht op.
3. Verdeel met de verdeel/opboller.
4. Plaats in het midden van een bakblikje een bolletje gedecoreerd met **Bak Speciaal Deco Duo** en daaromheen 2 bolletjes gedecoreerd met **Bak**

Speciaal Deco Maïs en 2 ongedecoreerde bolletjes.

5. Laat de buns ca. 80 minuten narijzen en bak vervolgens gedurende 10 minuten op 240°C.

Image



Image



Image

