

## Burger-Buns mit Westfalia Backstabil Pro

Zutaten	Menge
Weizenmehl Typ 550	10,000 kg
<b>Westfalia Backstabil Pro</b>	1,000 kg
Milchpulver	0,500 kg
Hefe	0,400 kg
Salz	0,150 kg
Vollei	1,000 kg
<b>WESTFALIA Goldquell Öl</b>	0,500 kg
Wasser	5,000 kg
<b>Gesamtmenge</b>	<b>18,550 kg</b>

### Herstellung:

Aus den Zutaten einen glatten Teig herstellen und ca. 15 Min. ruhen lassen. Anschließend den Teig zu Pressen mit der gewünschten Größe (70-90g) abwiegen. Nach dem Abpressen die Teiglinge auf Bleche setzen, mit Ei abstreichen und auf Gare stellen. Bei fast voller Gare die Burger-Buns mit Sesam oder anderem Dekor bestreuen und ohne Schwaden abbacken.

Teigtemperatur: ca. 25 °C  
Ofentemperatur: 200 - 210°C  
Backzeit: 10-12 Minuten

Hinweis: dieser Teig kann ebenso für Hot-Dog-Brötchen verwendet werden!

