



# WIR BACKEN'S

LERCHENMÜHLE BACKKURSE

## Burger-Buns (mit Weizenvorteig und Sauerteig)

für 16 Stück mit 75g

### POOLISH:

- 100g Salzburger Landmehl Weizenmehl Type 700
- 100g Wasser
- 1g Hefe

Mit einem Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 20 Stunden reifen lassen.

### SAUERTEIG:

- 10g Roggensauer trocken
- 100g Salzburger Landmehl Roggenmehl Type 960
- 100g Wasser (26°C)

Roggensauer in Wasser auflösen, mit einem Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 20 Stunden reifen lassen.

### HAUPTTEIG:

- 200g Sauerteig
- 200g Poolish
- 500g Salzburger Landmehl Weizenmehl Type 700
- 140g Wasser zimmerwarm
- 100g Milch zimmerwarm
- 20g Malz oder Honig
- 20g Salz
- 15g Hefe
- 20g Sonnenblumenöl
- Knoblauch, Zwiebel, Gewürze nach belieben

Alle Zutaten zusammenwiegen und in der Maschine für 5 Minuten langsam mischen und für 5 Minuten etwas schneller kneten.

Den Teig in der Rührschüssel zugedeckt für 30 Minuten rasten lassen. Teig in 75g Stücke auswiegen, es sollten 16 Stück werden, rund wirken. Teiglinge 30 Minuten rasten lassen. Teiglinge wie gewünscht formen. Wieder für 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Backofen auf 250°C vorheizen.

### BACKEN:

In den Backofen schieben, Dampf erzeugen (2 Dampfstöße) und auf 240°C zurückschalten und 12 Minuten backen.