



REZEPT



Süßkartoffel-Burger

Mit UNIFERM VarioSüßkartoffel

Süßkartoffel-Bun

Rezept für 290 Stück à 60 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2118

- Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen.

Teig:	Weizenmehl Type 550	10,000 kg
	UNIFERM VarioSüßkartoffel	2,000 kg
	UNIFERM BäckerGOLD	0,620 kg
	UNIFERM MalzMaXX	0,100 kg
	Kristallzucker	0,280 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,375 kg
	Speisesalz	0,240 kg
	Wasser, ca.	6,750 kg

TEIG GESAMT: 20,365 kg

Dekor:	Sesam	0,400 kg
	Kartoffelflocken	0,250 kg
	Kreuzkümmel	0,150 kg

DEKOR GESAMT: 0,800 kg

- Nach der Teigruhe den Teig maschinell oder manuell zu Buns aufarbeiten.
- Die Bun-Teiglinge auf Bunbleche (Ø 10 cm) absetzen und auf Gare stellen.
- Nach der Gare die Bun-Teiglinge mit wenig Schwaden und bei geschlossenem Zug kurz und heiß backen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,070 kg
Pressengewicht:	2,100 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backzeit:	10 bis 12 Min.
Backtemperatur:	240 °C (5 °C über Brötchenbacktemperatur)

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Süßkartoffel-Patty

Rezept für 24 Stück (1 Burgerblech) à 60 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 18007

- Alle Zutaten miteinander zu einer homogenen Masse vermengen.

	Für 1 Burgerblech	Für 10 Burgerbleche
Teig:		
Süßkartoffeln, geraspelt	1,250 kg	12,500 kg
Weizenmehl Type 550	0,500 kg	5,000 kg
Vollei	0,370 kg	3,700 kg
Kristallzucker	0,010 kg	0,100 kg
Speisesalz	0,020 kg	0,200 kg
TEIG GESAMT:	2,150 kg	21,500 kg

- Ggf. mit gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- Jeweils ca. 0,075 kg abnehmen, etwas zusammendrücken, rund und flach verförmern.
- Die geformten Patties in gefettete Burgerbleche (Ø 10 cm) geben und in Form drücken.
- Die Patties bei 200 °C für ca. 18 Minuten mit offenem Zug backen.

BACKTECHNIK

Einwaage pro Stück:	ca. 0,075 kg
Backzeit:	ca. 18 Min.
Backtemperatur:	200 °C (35 °C unter Brötchenbacktemperatur)

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Süßkartoffel-Burger

Rezept für 1 Süßkartoffel-Burger



Softes Süßkartoffel-Weizengebäck belegt mit einem Süßkartoffel- und Hamburger-Patty, Rucola und Tomate – verfeinert mit mildem Kräuterquark.

ZUTATEN Rezept-Nr.: 2127

Süßkartoffel-Bun	1 Stück
Hamburger-Patty	1 Stück (ca. 75 g)
Süßkartoffel-Patty	1 Stück (ca. 70 g)
Rucola	ca. 10 g
Kräuterquark	ca. 5 g
Tomatenketchup	ca. 5 g
Tomatenscheibe	1 Stück (ca. 5 g)

- Den Süßkartoffel-Bun in der Mitte durchschneiden und beide Hälften dünn mit dem Kräuterquark bestreichen.
- Die untere Hälfte mit dem Hamburger-Patty belegen.
- Darauf den Süßkartoffel-Patty legen.
- Auf den Süßkartoffel-Patty den Tomatenketchup auftragen.
- Anschließend den Rucola und die Tomatenscheibe auflegen.
- Zum Schluss die obere Hälfte des Buns auflegen und fertig ist der originelle Bäcker-Burger.

Guten Appetit!

Süßkartoffel-Burger mit Spiegelei

Rezept für 1 Süßkartoffel-Burger



Softes Süßkartoffel-Weizengebäck belegt mit einem Süßkartoffel-Patty, Spiegelei, Feldsalat und Tomate – verfeinert mit einem Honig-Senf-Dressing.

ZUTATEN Rezept-Nr.: 2126

Süßkartoffel-Bun	1 Stück
Süßkartoffel-Patty	1 Stück (ca. 70 g)
Spiegelei	1 Stück (ca. 50 g)
Feldsalat	ca. 12 g
Kräuterquark	ca. 5 g
Tomatenscheibe	1 Stück (ca. 5 g)
Honig-Senf-Dressing	ca. 3 g

- Den Süßkartoffel-Bun in der Mitte durchschneiden und beide Hälften dünn mit dem Kräuterfrischkäse bestreichen.
- Die untere Hälfte mit dem Süßkartoffel-Patty belegen.
- Darauf dann das Spiegelei legen.
- Auf das Spiegelei den Feldsalat legen und das Honig-Senf-Dressing darüber geben.
- Anschließend die Tomatenscheibe auflegen.
- Zum Schluss die obere Hälfte des Buns auflegen und fertig ist der originelle Bäcker-Burger.

Guten Appetit!

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de