



BURGER RUSTIQUE

*Ein Snack,
vielseitige Möglichkeiten!*

NUTZEN SIE JETZT IHR UMSATZPOTENZIAL!



★★★
Homemade
**BÄCKER
BURGER**

BURGER SIND SO HIP,



Homemade
**PULLED PORK
BURGER**



Homemade
**THUNFISCH
BURGER**



Homemade
**VEGGIE
BURGER**



Homemade
**HAM
BURGER**



Homemade
**BAVARIA
BURGER**



Homemade
**BACON-
CHEESE
BURGER**



Nutzen Sie das Potenzial des Bäcker-Burgers und beleben Sie Ihr Snack-Geschäft!

Jeder kennt ihn, viele lieben ihn: Längst hat der Burger sein Image aufpoliert und wurde zu einem beliebten Trend-Snack. Grund dafür ist das stärker werdende Verbraucherbewusstsein für abwechslungsreiches Essen in bester Qualität. Mit einem handwerklich hergestellten Burger heben Sie sich optisch, wie auch geschmacklich von Ihren Mitbewerbern ab.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Der Burger ist angesagter denn je:** Deftige Snacks sind beliebt bei den Kunden
- **„Handgemacht“-Trend unterstützt Produktkompetenz des Bäckers:** Optimale Bedingungen für die Integration ins Snack-Sortiment
- **Bäcker-Burger bietet Differenzierungsmerkmale** zu anderen Snack-Anbietern

Tipp: Auch unbelegt sind die Bäcker-Burger für Grill-Fans attraktiv!

Der aktuelle
**STREETFOOD
TREND**
für Ihre
Backstube

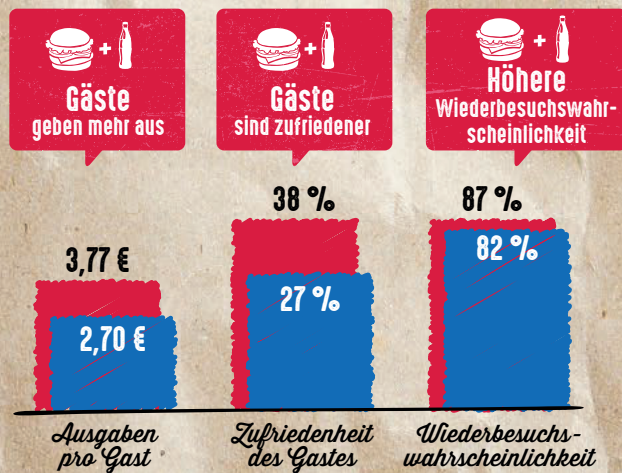
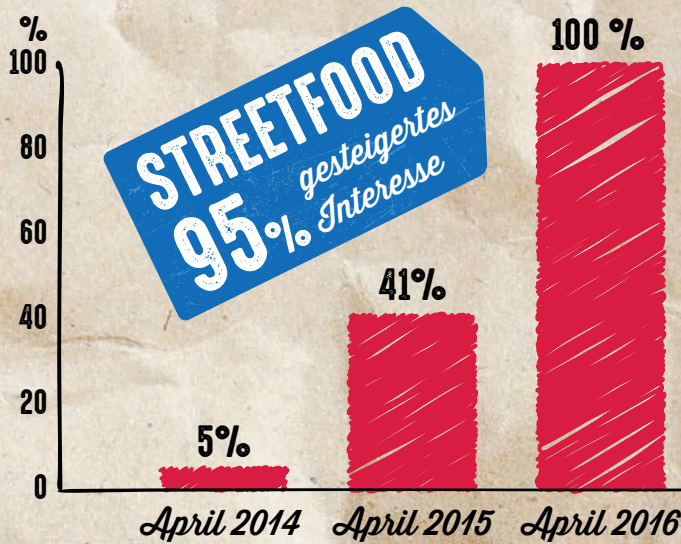
Profitieren Sie von unbegrenzten Gestaltungsmöglichkeiten und kombinieren Sie die rustikalen Bäcker-Burger nach Belieben – mit den Zutaten Ihrer Wahl und/oder anderen geschmacklichen Highlights (z. B. originellen Soßen). Setzen Sie zusätzliche Kaufimpulse durch spezielle Kombi-Angebote, die sowohl mittags als auch abends funktionieren und steigern Sie so Ihren Umsatz!



WIE NOCH NIE!

Frische Burger sind im Trend¹⁾

Während vor 3 Jahren noch das erste Streetfood-Festival in Berlin stattfand, werden heute in größeren Städten viele Festivals und sogenannte Streetfood-Märkte verzeichnet.



Das Kombi-Menü räumt ab²⁾

Gäste geben mehr Geld für Kombi-Menüs aus, sind zufriedener und werden in Zukunft öfter wieder vorbeischauen.

mit Kombi-Menü
ohne Kombi-Menü



Quelle: 1) Foodscene.de (Stand 04.08.2016)
2) npdgroup Deutschland GmbH, Binger Bäckerforum Juni 2015

DIE PERFEKTE BASIS FÜR IHRE SNACKS



Mit unseren drei Grundteigen schaffen Sie die perfekte Basis für vielseitige Snack-Kreationen. So können Sie Ihr Angebot im Handumdrehen auf Kundenbedürfnisse abstimmen.

Ganz leicht zum Burger

Profitieren Sie von unbegrenzten Gestaltungsmöglichkeiten: Kombinieren Sie die rustikalen Bäcker-Burger nach Belieben mit den Zutaten Ihrer Wahl und verfeinern Sie Ihre Snacks zusätzlich mit originellen Soßen und Aufstrichen. So einfach geht's:



- 1.** Erst den **Bäcker-Burger fertig backen**, nicht ganz so kross. Dann das **Unterteil mit den zu überbackenden Zutaten belegen** (z. B. Schinken, Käse etc.).

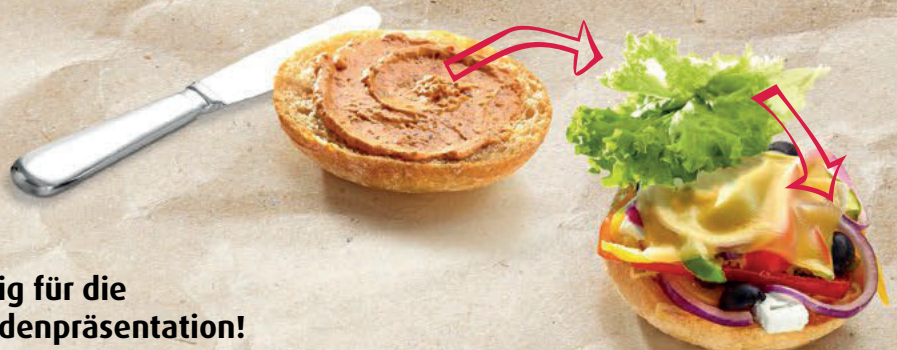


- 2.** Zutaten mit **Unterteil überbacken**

- 3.** Danach mit **frischen Zutaten z. B. Tomate, Paprika, Salat etc. belegen**
Deckel wird mit Aufstrich (z. B. Frischkäse, Pesto etc.) abgestrichen und aufgelegt



- 4.** Fertig für die **Kundenpräsentation!**



TIPP:

BURGER TEILWEISE VORVERPACKEN

Vorteil: schneller Verkauf und weniger Austrocknung

AUFWÄRMEN IM HYBRIDOFEN (z. B. Merrychef oder Atollspeed)

Vorteil: mehr Genuss, hochwertiger durch warmen Verzehr

Unsere Bäcker-Burger

GRUNDREZEPTE

Rustikale Burger Buns in Premium-Qualität und handwerklicher Optik sind die perfekte Basis für Ihre „Home-made“ Bäcker-Burger-Spezialitäten.

— *Tipp:* —

**AUCH UNBELEGT SIND
DIE BÄCKER-BURGER FÜR
GRILL-FANS ATTRAKTIV!**

GRUNDTEIG MIT PANE LUCIANE

Zutaten

Weizenmehl T700	4,00 kg
Pane Luciane	1,00 kg
Weißback Soft	0,25 kg
Hefe	0,20 kg
Zucker braun	0,15 kg
Wasser, ca.	3,00 kg
Gesamtgewicht	8,60 kg

GRUNDTEIG MIT GOLD CIAGUETTE

Zutaten

Weizenmehl T700	4,50 kg
Gold Ciaguette	0,50 kg
Weißback Soft	0,25 kg
Hefe	0,20 kg
Zucker braun	0,15 kg
Wasser, ca.	3,00 kg
Gesamtgewicht	8,60 kg

GRUNDTEIG MIT POM-FRISCH

Zutaten

Weizenmehl T700	3,50 kg
Pom-Frisch	1,50 kg
Weißback Soft	0,25 kg
Zucker	0,15 kg
Salz	0,07 kg
Hefe	0,20 kg
Wasser, ca.	3,60 kg
Gesamtgewicht	9,22 kg

Verarbeitung

Aus allen Zutaten betriebsüblich einen Teig kneten. Ohne Teigruhe den Teig zu Pressen à 2.000 Gramm auswiegen. Nach ca. 10 Minuten die Pressen teilen und schleifen. Die Rundlinge auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen, leicht flach drücken und auf Gare stellen.

Nach ca. 20 Minuten nochmals leicht niederhalten, oder für eine rustikalere Optik mit Roggenmehl stauben, und mit den Fingerspitzen eindrücken. Für weitere 50-60 Minuten gären lassen.

Bei guter Gare Teiglinge mit wenig Schwaden schießen. Die Burger eher hell und nicht zu kross ausbacken.

Backtechnik

	Grundteig mit Pane Luciane & Gold Ciaguette	Grundteig mit Pom-Frisch
Knetzeit	2 + 6 Minuten	4 + 3 Minuten
Teigtemperatur	26 °C	
Teigruhe	bis 10 Minuten	
Teigeinlage	65 Gramm	
Stückgare	ca. 80 Minuten	60 Minuten
Backtemperatur	250 °C	
	fallend auf 240 °C	fallend auf 200 °C
Backzeit	ca. 13 Minuten	



VEGGIE BURGER

Bäcker-Burger mit Pane Luciane 2,000 kg

Pesto-Rosso-Creme:

Frischkäse Aufstrich 0,250 kg
Pesto Rosso 0,250 kg
Parmesan, gerieben 0,050 kg
Speisesalz 0,010 kg

Pesto-Rosso-Creme **0,560 kg**

Paprika, roh, in Streifen 3,000 kg
Zwiebelringe rot, fein geschnitten 0,600 kg
Gouda, gerieben 0,600 kg
Gouda in Scheiben 0,600 kg
Feta 0,750 kg
Oliven, schwarz 0,450 kg

Gesamtgewicht **8,960 kg**

Stückzahl 30

Belegen, überbacken und anrichten

Die nicht zu kross gebackenen Bäcker-Burger nach dem Abkühlen durchschneiden. Boden und Deckel mit Pesto-Rosso-Creme bestreichen. Anschließend Paprika, Zwiebeln, Schafskäse und Oliven mit dem geriebenen Gouda vermischen. Die Mischung auf den Burgerboden auftragen und mit einer Scheibe Gouda ca. 3 Minuten bei 250 °C überbacken. Anschließend den Deckel auflegen.

VEGETARISCH



BACON-CHEESE BURGER

Bäcker-Burger mit Pom-Frisch 2,000 kg

Senfcreme:

Frischkäse Aufstrich 0,400 kg
Senf 0,100 kg

Senfcreme **0,500 kg**

Schinken, gekocht 1,500 kg
Streaky Bacon, gebacken 1,500 kg
Blauschimmelkäse Bavaria blu 0,900 kg
Zwiebeln, gedünstet 0,600 kg
Sandwich-Gurken (Längsscheiben) 0,750 kg

Gesamtgewicht **8,150 kg**

Stückzahl 30

Belegen, überbacken und anrichten

Die Bäcker-Burger durchschneiden. Boden und Deckel mit Senfcreme bestreichen.

Die Zwiebeln andünsten. Den Kochschinken in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und abwechselnd mit den Baconstreifen auf den Burgerboden auflegen. Danach den Blauschimmelkäse auflegen und ca. 3 Minuten bei 240 °C überbacken. Anschließend die gedünsteten Zwiebeln und die Gurkenstreifen auf dem Burger anrichten und den Deckel auflegen.