

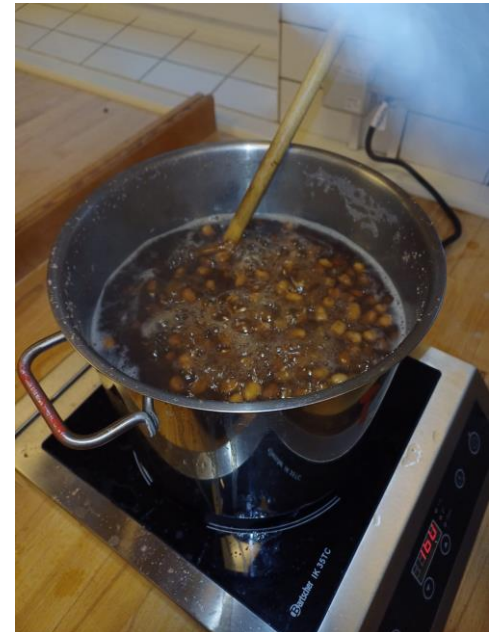
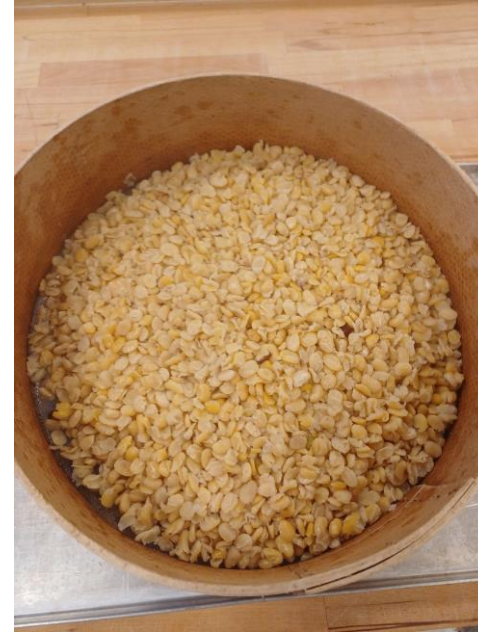
Puffbohnen- Burger



- Vorbereitung der Ackerbohnen
- Rezepturen
 - Burgerbuns und Burger Patties
- Dokumentation aller Arbeitsschritte
- Auswertung / Bewertung / Fazit

Vorbereitung der Ackerbohnen

- 20 Stunden einweichen.
 - (5 mal wurde das Wasser gewechselt)
- Kochen
 - Ohne Salz
 - Geschält 10 Min.
 - Ungeschält 25 Min.
 - Abschütten und abkühlen lassen



Rezeptur für 7 Burgerbuns:

255g	Bohnen abgetropft
150ml	Wasser lauwarm
280g	Weizenmehl 550
11g	Hefe
15g	Sonnenblumenöl
15g	Zucker
8g	Salz

Kneten : 8 Min Langsam

3 Min Schnell

Bohnen hinzufügen

2 Min Langsam

Teigruhe und Gare:

60 Min Ruhezeit

90 Min Gare

Mit Eistreiche (1 Ei und 1 EL Milch) einstreichen und mit Sesam bestreuen

Backen : 225°C für 12 Min



Auswertung des Backversuches: (Burgerbuns)

Gebäck-eigen-schaften	Geschälte Ackerbohnen	Ungeschälte Ackerbohnen	Geschälte und ungeschälte Ackerbohnen (50/50)
Teig	leicht klebrig Geschälte Bohne leicht erkennbar	leicht klebrig, ungeschälte Bohnen deutlich erkennbar	leicht klebrig, ungeschälte Bohnen deutlich erkennbar
Krume	gleichmäßige Porenverteilung Gleichmäßiger Kaueindruck	lockere Krume, ungeschälten Bohnen deutlich fester im Kaueindruck	lockere Krume, ungeschälte Bohnen fester im Kaueindruck
Geruch / Geschmack	Neutral / mild /Leicht süß	Bohnen sind leicht bitter und mehlig (deutlich erkennbar)	Bohenschalen sind leicht bitter und mehlig, dennoch saftiger als nur ungeschälte Bohnen
Kruste	weich, gold-braun und mit Sesam bestreut		



Geschälte Ackerbohnen

Geschälte und
ungeschälte
Ackerbohnen (50/50)

Ungeschälte
Ackerbohnen

Fazit zu den Burgerbuns:

- Wir empfehlen die Rezeptur in der jeweils zur Hälfte geschälte und ungeschälte Ackerbohnen verarbeitet werden, weil ...
 - die ungeschälten Ackerbohnen deutlich sichtbar sind
 - die Krume saftig und die Poren gleichmäßig verteilt sind
 - die Menge an ungeschälten Bohnen nicht zu hoch und damit unangenehm beim kauen ist
- Fazit der Bäcker, die zu dem Zeitpunkt nur die Burgerbuns verkostet hatten

Rezeptur für 25 Burgerpatties:

- 1700 g geschälte Ackerbohnen (Abtropfgewicht (schon eingeweicht und gekocht))
- 375 g Sonnenblumenkerne (zerkleinert)
- 375 g Haferflocken
- 190 g Tomatenmark
- 300 g Sojasauce
- 57 g Knoblauch gehackt
- 600 g Zwiebeln gewürfelt
- 165 g Senf
- 600 g gemahlene Chiasamen (+ 1200 ml Wasser)
- 195 g Zwiebelpulver
- 255 g Paprika Edelsüss
- 45 g gemahlener Kreuzkümmel
- 38 g rote Chiliflocken
- 75 g Meersalz
- 300 g frische Petersilie (fein gehackt)
- Schwarzer Pfeffer nach Geschmack



Herstellung Burgerpatties I:

- Die gemahlene Chiasamen einweichen und 5 Minuten quellen lassen
- Haferflocken und Sonnenblumenkerne in einem Mixer grob zerkleinern
- Als Nächstes alle anderen Zutaten dazugeben vermischen
- 25 Patties formen

Tipp: Wenn die Mischung zu klebrig ist, einfach etwas mehr Haferflocken hinzufügen. Wenn es zu trocken ist, etwas mehr Wasser nehmen.



Herstellung Burgerpatties II:

- In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen und vier Burger-Bratlinge darin auf beiden Seiten anbraten, bis sie fest werden.
- Es dauert insgesamt ungefähr 12-15 Minuten.
- Je nach Geschmack z.B. vegane Käsealternative auf den Patties mit schmelzen lassen.



Aufbau des Burgers:

1. Bun aufschneiden
2. Bundeckel mit Burgersauce bestreichen
3. Bunboden mit Guacamole bestreichen
4. Salat, Tomatenscheiben und Gurke auf den Bunboden legen
5. Pattie aufsetzen
6. Frische Zwiebelringe oder Röstzwiebeln auf den Käse verteilen
7. Bundeckel auflegen
8. Servieren



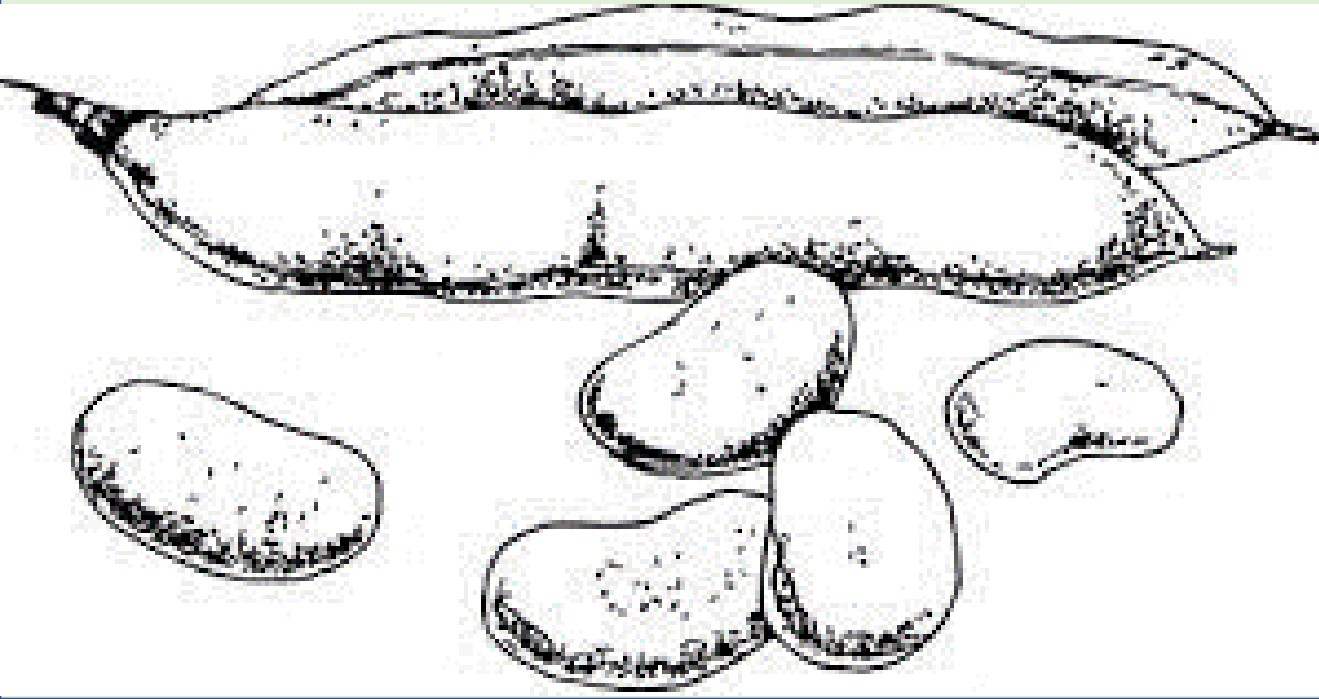
Gesamt-Fazit :

- Vor allem das Burgerpattie ist Zeitaufwendig in der Herstellung
- Lange Zutatenliste bei den Patties
- Ackerbohne im Pattie nur sehr leicht erkennbar (positiv wahrgenommen)
 - „Der Ackerbohnenburger hat wie ein ganz normaler Cheeseburger geschmeckt. Man hat die Ackerbohne ein bisschen rausgeschmeckt“
 - → Es ist also Vergleichbar mit bekannten Veggieburgern
- Im fertigen Burger waren die geschälten Ackerbohnen im Burgerbun deutlich angenehmer und auch schmackhafter als die Buns mit ungeschälten Ackerbohnen.
 - Empfehlung: nur geschälte Ackerbohnen in den Teig geben und diese vor der Zugabe grob zerkleinern
- Der Burger liegt schwer im Magen → evtl. Pattiegewicht verringern?
- Dieser Burger bietet sich nur dann an, wenn die Patties vorproduziert und dann z.B. in der Bäckereifiliale nur noch erhitzt werden muss.

Puffbohnen-Burger

Jedes Böhnchen gibt ein Püffchen

- *Eiweißreich*
- *Vegan*



Puffburger

Ein Burger mit Ackerbohnenbrötchen
und Ackerbohnenburgerpattie



Probieren Sie unseren unglaublich leckeren
und saftigen Ackerbohnenburger!
Es ist ein Gaumenschmaus für jeden Genießer!

Das Ackerbohnen-Burgerchen

Mildes und leicht
nussiges Burgerbun
mit saftigem Pattie aus
der regionaler
Ackerbohne



VEGAN

DER BURGER AUS DER ACKERBOHNE

ENTDECKEN SIE UNSEREN KÖSTLICHEN VEGANEN BURGER MIT ACKERBOHNEN-PATTIE, PERFEKT FÜR GESUNDHEITSBEWUSSTE FEINSCHMECKER. DIE KOMBINATION AUS ACKERBOHNEN UND AROMATISCHEN GEWÜRZEN MACHT DIESEN BURGER ZU EINEM WAHREN GESCHMACKSERLEBNIS. MIT FRISCHEN TOPPINGS WIRD DIESER BURGER GARANTIERT EIN GESCHMACKSERLEBNIS

DER BURGER MIT DER BOHNE



Guten Appetit!



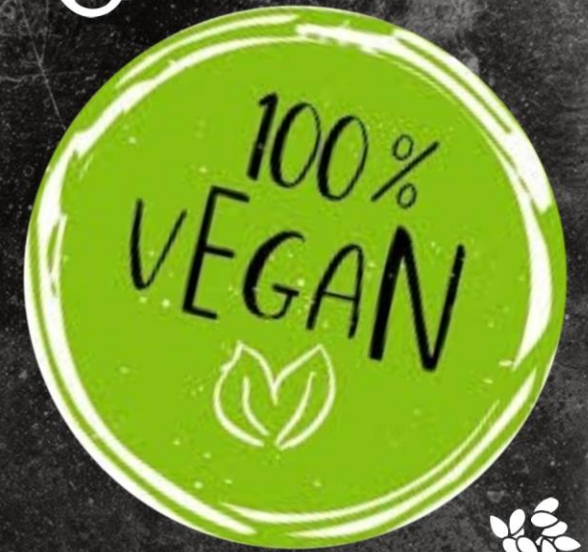
YOUR
ATTENTION
TO THIS

PUFF-BURGER

- EIN SCHMACKHAFTES PATTIE
MIT KÖSTLICHEN ACKEROHNEN
AUS DER REGION

- FISCH UND NUR BEI UNS

- EIN GENUSS DEN JEDER
EINMAL ERLEBT HABEN SOLLTE



SUPER
LECKER

Quellen:

- Rezepturidee Burgerbun:

<https://backmaedchen1967.de/burger-buns-mit-weisse-bohnen/>

- Rezepturidee Burgerpattie:

<https://elavegan.com/de/bester-bohnenburger/>

Gerade die Rezeptur der Patties wurde stark abgewandelt, verändert und Standardisiert

- Die Plakate wurden mit Powerpoint, vista create (<https://create.vista.com/de/>) oder Vesual Create (<https://www.wesual.at/get-create/>) erstellt