



MOTION

Craft Food: Der Urban Burger

Back to the roots – das ist das Motto des Craft Food-Trends. Dabei werden altbekannte Leckereien in liebevoller Handarbeit aus hochwertigsten Zutaten hergestellt. So wird der Brötchenteig traditionell in handwerklichen Betrieben gefertigt und die selbstgemachten Käselaike in der Reifung alle einzeln gewendet. Ganz in diesem Sinne nutzen wir auch zuhause nur die besten Produkte für ein besonderes Geschmackserlebnis.

Die Kollektion MOTION von MAXWELL & WILLIAMS bereitet klassisch weißem Porzellan ein modernes Comeback: Die wellenartige Formsprache verleiht der exklusiven Geschirr-Serie seine Lebendigkeit. Der geschwungene Rand mit den beiden nach unten gebogenen Ecken bricht die Strenge der quadratischen Grundform. Ergänzend zu den Tellern bietet dieses Service unter anderem noch Tassen, Schalen, Etageren und eine Sauciere, sodass jede Craft Food-Leckerei auf MOTION repräsentativ angerichtet werden kann.

Wie wäre es also mit einem DIY-Burger? Wir laden Sie ein, Buns, Saucen und Patties zuhause selbst zubereiten. Gemeinsam mit Freunden kann sich jeder seine Lieblingskombination eigenhändig auf dem MOTION-Teller stapeln.



Schale
11 cm | **EUR 4,95**



Schale
19 cm | **EUR 10,95**



Becher
330 ml | **EUR 5,50**



Teller
18 cm | **EUR 6,95**



Etagere
2-stöckig | ab **EUR 17,50**



Platte
30 x 22 | **EUR 15,50**

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.



VOLLKORN-BUN ZU SAFTIGEM BURGER

{ Craft Food }

Zubereitung: ca. 30 min. / Ruhezeit: 105 min. | Für 2 Personen
Einfach zuzubereiten!

Der lauwarmen Milch, Trockenhefe, Zucker und 20g des Roggenvollkornmehls zufügen, alles verrühren und 10 Minuten gehen lassen. Den Rest des Dinkelvollkorn- und Roggenvollkornmehls, zwei Eier und Salz dazugeben. So lange das lauwarmer Wasser hinzufügen, bis sich ein geschmeidiger Teig kneten lässt. Der Teig sollte weder zu fest sein, noch an der Arbeitsfläche kleben bleiben. Nachdem die weiche Butter hinzugegeben wurde, weitere 10 Minuten gut verkneten. Mehr Mehl dazugeben, falls der Teig an dieser Stelle zu feucht wird. Den Teig zudecken und an einem warmen Ort (rund 25 Grad Celsius) 90 Minuten ruhen lassen, bis sich die Teigmenge etwa verdoppelt hat.

Den Teig für normale Buns in acht gleichgroße Teiglinge oder für kleinere Party-Burger-Buns in sechzehn gleichgroße Teiglinge teilen und in eine runde, leicht abgeflachte Form bringen. Die Brötchen mit ausreichend Abstand zueinander auf Blechen auslegen – sie werden aufgehen – mit einem Tuch abdecken und nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

Das Eiweiß kurz locker aufschlagen und auf den Buns verstreichen, sodass der Sesam daran haftet. Im vorgeheizten Backofen werden die Burger Buns bei 200 Grad Celsius etwa 15 Minuten goldbraun gebacken. Bei kleinen Party-Burgern verringert sich die Backzeit entsprechend.

Patty/Saucen-Vorschläge:

- der nachhaltige Pulled Wildschwein-Burger mit süßer Cranberry-Sauce
- der vegetarische Falafel-Burger mit frischer Avocado-Creme
- der klassische Rindfleisch-Burger mit rauchiger BBQ-Sauce



ZUTATEN

- 240 g Roggenvollkornmehl
- 160 g Dinkelvollkornmehl
- 40 g Butter (Zimmertemperatur)
- 220 ml lauwarmes Wasser
- 60 ml lauwarmer Milch
- 1 Pck. Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 2 Eier
- 1 Eiweiß
- Sesam zum Bestreuen

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema?
In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an.
Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.