



IDEEN ZUM HAUBIS  
LAUGENBRIOCHEKNOPF

## Brioche trifft Lauge

Unseren beliebten Briocheknopf mit dem nicht minder beliebten Aroma von Laugengebäck zu kombinieren – darauf muss man erst mal kommen.



**B**ei uns in Petzenkirchen wird laufend an neuen Produkten gearbeitet. Und wenn auch die Zutaten von Rezeptur zu Rezeptur variieren: Die Freude am Experimentieren ist immer mit dabei. Das Ergebnis sind Kombinationen, die auf dem Papier ungewöhnlich wirken mögen, jedoch ab der ersten Verkostung auf ganzer Linie überzeugen.

Ein solches Produkt ist der HAUBIS LAUGENBRIOCHEKNOPF mit seiner flaumigen Krume, seiner typisch laugenaromatischen Kruste und seiner feinen Bestreuung mit weißem und schwarzem Sesam. Er ist extrem einfach in der Anwendung und überzeugt in süßen und pikanten Kombinationen. Alles Weitere überlassen wir gerne Ihrer kulinarischen Fantasie ...

### WIE GEHT „LAUGEN“?

Das typische Aroma von Laugengebäck geht auf Natronlauge zurück, eine Mischung aus einem kleinen Anteil Natriumhydroxid und einem großen Teil Wasser. Die Teiglinge werden entweder mit der Lauge bestrichen oder in die Lauge getaucht. Diese rein oberflächliche Behandlung beschleunigt beim späteren Backen die Entstehung von Bräunungsstoffen. Daher die schöne, kastanienbraune Färbung. Auch die zart-knusprige Kruste ist ein Ergebnis der Natronlauge.

Herbert Mayrhofer, Chef im „Alten Presshaus“ in Petzenkirchen und langjähriger HAUBIS Kunde, war auf der Suche nach einem ungewöhnlichen Burger-Bun für eine limitierte Edition. Er ließ sich vom neuen Haubis Laugenbriocheknopf inspirieren und erfand kurzerhand den Burger neu. Danke, Heabse, dass du deine Ideen mit uns teilst!

### FRISCHE BURGER-REZEPTE AUS DEM „ALTEN PRESSHAUS“



#### CHEESEBURGER „MÜNCHEN TRIFFT MIAMI“

• 1 HAUBIS LAUGENBRIOCHEKNOPF

##### Für das Patty:

- 200 g Rindfleisch, faschiert
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

##### Garnitur:

- 3 schöne Blätter Lollo Bianco
- 1 Tomatenscheibe
- 1/8 weiße Zwiebel, fein aufgeschnitten
- 1 Scheibe Gouda

##### Sour Cream:

- 2 Esslöffel Sauerrahm
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Kreuzkümmel
- etwas Zitronensaft



#### CHEESEBURGER „MÜNCHEN TRIFFT MEXICO CITY“

• 1 HAUBIS LAUGENBRIOCHEKNOPF

##### Für das Patty:

- 200 g Rindfleisch, faschiert
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

##### Garnitur:

- 2 schöne Blätter Radicchio
- 1 schönes Blatt Lollo Rosso
- 1 scharfer Pfefferoni
- 1 Jalapeño
- 1 Handvoll Tortilla-Chips
- 1 Scheibe Cheddar
- 1 Prise Chiliflocken

##### Avocadocreme:

- 2 Esslöffel Sauerrahm
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1/2 Avocado, zerstampft
- etwas Zitronensaft



„Mehr Fun im Bun!“

HERBERT MAYRHOFFER,  
„ALTES PRESSHAUS“,  
PETZENKIRCHEN

Heabse, wer ins „Alte Presshaus“ kommt, betritt optisch eine Welt für sich.

Stimmt, unsere Deko ist teilweise schon ziemlich verrückt. Da ist keine Ecke, die nicht von uns höchstpersönlich „quergedacht“ wurde. Ein bisschen wie in Alices Wunderland.

#### Liebst du Geschichten?

Tun wir das nicht alle? Unsere Gäste kommen, weil sie Teil einer Story werden wollen. Und das Presshaus-Team will Geschichten erzählen. Trifft sich doch gut, oder?

#### Wie passt HAUBIS in euer Wunderland?

Durch seine unglaublich wandelbaren Produkte. Natürlich könnten wir unser Beef Tatar wie gewohnt mit Toast servieren. Wenn wir das nicht unglaublich langweilig finden würden! Nein, das HAUBIS RÖMERBROT ist dafür genau richtig.

#### Und wie war das mit dem LAUGENBRIOCHEKNOPF?

Der kam genau im richtigen Moment. Wir wollten mit September ein „Tuesday Burger Special“ anbieten. Also einen Burger, den es tatsächlich nur einmal in der Woche gibt. Ich war auf der Suche nach einem Bun abseits des Gewohnten. Der Rest ist Geschichte, um bei unserem Lieblingsthema zu bleiben.