



HOT DOG E PANE PER HAMBURGER

STEP 1

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 - 240 W

ACQUA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ZUCCHERO SEMOLATO

LIEVITO DI BIRRA

Kg 5

Kg 5

g 4750 - 5000

g 400

g 400

g 300

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)

Riposo: 5 minuti a 22-24°C

Puntatura: 10 minuti a 22-24°C

Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C

Cottura: a 220-240°C, con vapore, per 7 minuti.

IMPASTO – impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità.

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO – lasciare riposare a 22-24°C per 5 minuti.

SPEZZATURA – tranciare in pezzi da 60 grammi.

PUNTATURA – lasciare puntare per 10 minuti a 22-24°C.

FORMATURA

Pane per hot dog: arrotolare i pezzi in forma di filoncini e disporli su teglia con carta da forno.

Pane per hamburger: arrotolare in forma rotonda, depositare negli appositi stampi ed appiattirli leggermente.

LIEVITAZIONE – porre in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA - cuocere in forno statico a 230-240°C ed in forno ventilato a 220°C con vapore iniziale per circa 7 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

É possibile confezionare i prodotti in sacchetti di polietilene una volta che avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.

Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE