

PANE DA HAMBURGER

Farina 300 I/O Impasto+	gr 2.000	
Latte in polvere	gr 200	
Zucchero	gr 40	
Destrosio	gr 40	
Friulturbo Molino Pordenone cod. 102 (coadiuvante senza emulsionanti)	gr 30	
Lievito di birra	gr 80	
Acqua (55%)	gr 1.100	
Sale	gr 40	TOT. gr 3.530

Impastare con temperatura finale impasto 30 °C. Lasciare riposare 10 minuti quindi procedere con spezzatura e formatura. Lasciare lievitare per 60/90 minuti a 30 °C, 78% di umidità. Cuocere fino a leggera doratura per 10/12 minuti circa in funzione del tipo di forno utilizzato.

