



**MOLINO  
PORDENONE**  
dal 1923

# le ricette

## PANE DA HOT DOG/HAMBURGER DI EZIO MARINATO CON PERFORMA+

### Ingredienti

Farina 300 I/0 Impasto+	gr 1.000
Latte	gr 250
Acqua	gr 250
Uova	gr 50
Lievito compresso	gr 40
Burro o strutto	gr 100
Zucchero	gr 100
Sale	gr 20

### Tempi di impasto

Spirale

5 minuti in 1 ^ velocità – 5 minuti in 2 ^ velocità

Tuffante

6 minuti in 1 ^ velocità – 6 minuti in 2 ^ velocità

**Temperatura finale impasto: 24 °C**

### Procedimento

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti assieme.

Impastare per 10 minuti a velocità 1 e 5 minuti a velocità 2.

Temperatura pasta 24/26 °C.

Lasciare riposare l'impasto per circa 10 minuti, spezzare del peso desiderato (indicativamente gr 70) e formare a filoncino o rotondo.

Disporre i pezzi su teglie con chiusura rivolta verso il basso e dopo qualche minuto schiacciare manualmente.

Lucidare con uovo (facoltativo) e porre il prodotto in cella a 27/28 °C per circa 60 minuti.

Lucidare una seconda volta (facoltativo) e infornare a 210°C per circa 16 minuti.

*Impasto Ezo*



**WHATSAPPnews**  
**MOLINO PORDENONE**  
**+39 345 8806057**

Invia un messaggio WhatsApp  
con scritto "ISCRIVIMI"  
per ricevere ricette e novità!

**S.P.A. SOCIETÀ DI MACINAZIONE**  
T +39 0434 362421  
WELCOME@MOLINOPORDENONE.IT

