

Mac Soft 10%

Miscela concentrata al 10% per la produzione di Hamburger, Hot dog e Sandwich



CARATTERISTICHE

- Prodotti morbidi e soffici nel tempo
- Gustosi, leggeri e fragranti
- Tempi di cottura ridotti

Ricetta base per Hamburger, Hot Dog e Sandwich Lavorazione DIRETTA

Farina tipo "0"	Kg. 10,000
MAC SOFT 10%	Kg. 1,000
Acqua	Kg. 5,500-5,800
Zucchero*	Kg. 1,200
Olio o margarina	Kg. 0,600
Lievito	Kg. 0,400-0,800
Sale	Kg. 0,225

*Aggiungere solo 600 gr. di zucchero
nella produzione dei Sandwich

Modalità d'impiego:

Spirale: 3 + 8 min. (impastare molto bene)

Temperatura impasto: 26 - 28°C

Riposo: 10 Min.

Spezzare i pesi voluti, lasciar riposare ancora
10 minuti, quindi formare.

Lievitazione: come d'abitudine

Cottura: 165°C con forno rotator per 10-12 min.
180°C con forno tradizionale.

Ricetta base per Hamburger, Hot Dog e Sandwich Con preimpasto - freschezza prolungata Ideale per prodotti confezionati

Preimpasto:

Farina tipo "0"	Kg. 3,350
Acqua	Kg. 1,800
Lievito	Kg. 0,150
Sale	Kg. 0,050

Modalità d'impiego:

Spirale: 1 min. 1° vel. + 3 min. 2° vel.

Temperatura impasto: 27°C

Riposo: 4 ore a 27°C con 80% U.R.

Impasto:

Farina tipo "0"	Preimpasto + Kg. 1,800
Acqua	Kg. 1,300
MAC SOFT 10%	Kg. 0,450
Zucchero	Kg. 0,620
Olio o margarina	Kg. 0,300
Sale	Kg. 0,065

Spirale: 3 min. 1° vel. + 10 min. 2° vel.

Temperatura impasto: 26 - 28°C

Riposo: 10 min.

Spezzare e formare a piacere.

Lievitazione: 10 min.

Cottura: 165°C con forno rotator per 10-12 min.
180°C con forno tradizionale

Ricetta per basi pizza, focacce e panini

Farina tipo "0"	Kg. 10,000
MAC SOFT 10%	Kg. 1,000
Acqua	Kg. 5,500-5,800
Zucchero	Kg. 0,300
Olio o strutto	Kg. 0,600
Lievito	Kg. 0,400-0,800
Sale	Kg. 0,225

Modalità d'impiego

Spirale: 3 + 8 min. (impastare molto bene)

Temperatura impasto: 26 - 28°C

Riposo: 10 Min.

Spezzare i pesi voluti, lasciar riposare ancora
10 minuti, quindi formare.

Lievitazione: come d'abitudine

Cottura: come d'abitudine.