

BUTTERTOAST - Panini hamburger

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	450 g
Lievito di Birra	50 g
Uova	50 g
Miele	10 g
Totale	1.560 g

Lavorazione:

Impastare gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Tempo di impasto: 3 min. 1° velocità, 6 min. 2° velocità.

Temperatura d'impasto: 24 – 26 °C

Formare.

Pezzare 100 g ca., arrotondare, lucidare con EMULSHINE EXTRA, decorare con semi di sesamo, quindi posizionare su apposita teglia unta con fori diametro 10/11 comprimendoli leggermente.

Lievitazione: 30 °C 75% U.R. per 60 minuti ca.

Cottura: 210° C con vapore per 10 minuti con valvola chiusa + 7 con valvola aperta. Rotor 190° C.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com