



# PANINI HAMBURGER

<b>KOMPLET Buttertoast</b>	1.000 g
Acqua	450 g
Lievito di birra	50 g
Uova	50 g
Miele	10 g

## Modalità d'impiego:

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.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!