



PANINI HAMBURGER

| | |
|--------------------|---------|
| BUTTERTOAST | 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

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!