

# ROLL BURG NUCLEO 50%

PANIFICAZIONE ROLL BURG

Mix concentrato al 50% ideato per produrre con grande facilità e sicurezza tartine, panini per hamburger ed hot-dog, nonché pane in cassetta, pan carrè e panettone gastronomico. L'impiego di questo mix conferisce al pane un aspetto morbido e soffice con crosta sottile, mollica bianca ad alveolatura uniforme, ed un gusto gradevolmente dolce-salato.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080090

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Senape



Semi

## INFO

### Descrizione

preparato concentrato per la produzione di pane al latte, tartine, hamburger e hot dog.

### Denominazione

semilavorato per la produzione di pane al latte.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Modalità d'uso

ROLL BURG NUCLEO \_\_\_\_\_ 5 kg

farina 00 "forte" \_\_\_\_\_ 5 kg

acqua \_\_\_\_\_ 4-4.5 kg

lievito di birra \_\_\_\_\_ 0.3 kg

TEMPO D'IMPASTO: 15 minuti circa (impastatrice a spirale)

Temperatura della pasta: 26°C

PUNTATURA: 10-15 minuti a 22-24°C

SPEZZATURA: pezzi da g 60 per hamburger-hot dog pezzi da g 50 per

focaccine pezzi da g 30 per tartine gastronomiche

LIEVITAZIONE: 50-60 minuti a 28-30°C

COTTURA: a 200-220°C, con vapore, per tempi variabili da 10 a 20 minuti secondo la pezzatura

IMPASTO: impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C. SPEZZATURA: tranciare nei pesi desiderati.

FORMELLATURA: gli hamburger vanno arrotolati e sistemati, leggermente appiattiti, negli appositi stampi rotondi; gli hot dog vanno invece arrotolati a filoncino e collocati, anch'essi leggermente appiattiti, su teglie o negli speciali stampi.

Le focaccine, dopo arrotolamento, devono essere lasciate riposare per 10 minuti, quindi vanno schiacciate in forma rotonda; poco prima della cottura devono essere cosparse di olio d'oliva e sale. Naturalmente le focaccine possono venire insaporite in altri svariati modi, secondo la fantasia dell'operatore e le richieste della clientela. Le tartine gastronomiche devono essere arrotolate in forma rotonda od ovale e vanno sistemate su teglie.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione per 50-60 minuti a 28-30°C con umidità relativa dell'70-80%.

COTTURA: cuocere a 200-220°C con molto vapore, per tempi variabili da 10 a 20 minuti, secondo la pezzatura.

Si consiglia di dare alle tartine gastronomiche un gradevole aspetto lucido, pennellandole con uovo prima della cottura che, in tal caso, deve avvenire senza vapore.

Il pane ottenuto con ROLL BURG NUCLEO secondo la ricetta sopra riportata deve essere posto in vendita con la dicitura: "pane al latte" seguita dall'elenco degli ingredienti: "farina di GRANO TENERO tipo OO, acqua, LATTE (14.5%), grasso vegetale (palma), zucchero, lievito, destrosio, sale, farina di malto di FRUMENTO, emulsionante E472e" (D.P.R. 30 novembre 1998, n°502).



Extraordinary  
made simple.