

TARTINE, FOCACCE, HAMBURGER, HOT-DOG (ROLL BURG)

Livello intermedio

PANE MORBIDO STILE AMERICANO

RICETTA IMPASTO PANE AMERICANO

ROLL BURG	10.000g
acqua	4.000-4.500g
lievito compresso	300g

Mettere ROLL BURG e lievito con 2/3 dell' acqua in impastatrice (meglio a BRACCIA TUFFANTI o SPIRALE) ed impastare per qualche minuto.
Inserire la rimanente acqua in 2-3 riprese facendo attenzione che venga completamente assorbita prima di ogni aggiunta.
Impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica; tempo d'impasto circa 15 min per impastatrici a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi di impasto maggiori.
Realizzato l'impasto (temperatura di fine impasto 26-27°C), lasciarlo riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente ben coperto da un telo.(PUNTATURA).

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la fase di puntatura, suddividere l'impasto in pezzi in base alla grammatura desiderata:
- g 60 per hamburger e hot-dog.
- g 50 per focaccine.
- g 30 per tartine gastronomiche.

In base al prodotto che vorremo ottenere la formatura sara' leggermente differente:
- gli HAMBURGHER 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 e successivamente schiacciate in forma rotonda; poco prima della cottura devono essere cosparse di olio d'oliva e sale o insaporite in altri svariati modi.
- Le TARTINE gastronomiche devono essere arrotolate in forma rotonda od ovale e vanno sistemate su teglie.

Far lievitare in cella di lievitazione a 28-30°C per 50-60 minuti con umidità relativa dell'70-80%.
Raggiunta la lievitazione, cuocere in forno statico a 200-220°C con molto vapore per tempi variabili da 10 a 20 minuti, secondo la pezzatura.

AVVERTENZE:
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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.