



# TARTINE, PANE MORBIDO PER HAMBURGER, HOT-DOG (ROLL BURG NUCLEO 50%)

👤 Livello intermedio

PANE MORBIDO STILE AMERICANO

## RICETTA IMPASTO PANE AMERICANO

### INGREDIENTI

ROLL BURG NUCLEO 50%

farina 00

acqua

lievito compresso

### PREPARAZIONE

- 5.000g Mettere ROLL BURG NUCLEO 50%, farina e lievito con 2/3 dell' acqua in  
5.000g impastatrice (meglio a BRACCIA TUFFANTI o SPIRALE) ed impastare per  
4.000-4.500g qualche minuto.  
300g 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), 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 sarà leggermente differente:

- 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 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.

NB.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.