



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

🏠 Livello intermedio

PANE MORBIDO STILE AMERICANO

## RICETTA IMPASTO PANE AMERICANO

### ROLL BURG NUCLEO 50%

farina 00

acqua

lievito compresso

5.000g

5.000g

4.000-4.500g

300g

Mettere ROLL BURG NUCLEO 50%, farina 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), lasciarlo riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente ben coperto da un telo.(PUNTATURA).

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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.



Extraordinary  
made simple.