



HOT DOG E PANE PER HAMBURGER

chef Livello base

Ricetta per hot dog e pane per hamburger.

HOT DOG E PANE PER HAMBURGER

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%

farina di grano tenero tipo 00 - 240 W
acqua
olio di semi di girasole
zucchero semolato
lievito di birra

PREPARAZIONE

5000g Tempi e temperature

5000g Temperatura della pasta: 26-27°C
4750-5000g Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
400g Riposo: 5 minuti a 22-24°C
400g Puntatura: 10 minuti a 22-24°C
300g Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C
Cottura: a 220-240°C, con vapore, per 7 minuti.

IMPASTO – impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità.
I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque
l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO – lasciare riposare a 22-24°C per 5 minuti.

SPEZZATURA – trinciare in pezzi da 60 grammi.

PUNTATURA – lasciare puntare per 10 minuti a 22-24°C.

FORMATURA

Pane per hot dog: arrotolare i pezzi in forma di filoncini e disporli su teglia
con carta da forno.

Pane per hamburger: arrotolare in forma rotonda, depositare negli appositi
stampi ed appiattirli leggermente.

LIEVITAZIONE – porre in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per 60-
70 minuti.

COTTURA - cuocere in forno statico a 230-240°C ed in forno ventilato a 220°C
con vapore iniziale per circa 7 minuti.