



# HOT DOG E PANE PER HAMBURGER

👤 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

#### **Tempi e temperature**

5000g Temperatura della pasta: 26-27°C  
5000g Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)  
4750-5000g Riposo: 5 minuti a 22-24°C  
400g Puntatura: 10 minuti a 22-24°C  
400g Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C  
300g 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 – tranciare 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.