



# HOT DOG E PANE PER HAMBURGER

👩 Livello base

Ricetta per hot dog e pane per hamburger.

## HOT DOG E PANE PER HAMBURGER

### SOFT BREAD 50%

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

5000g  
5000g  
4750-5000g  
400g  
400g  
300g

### **Tempi e temperature**

Temperatura della pasta: 26-27°C  
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)  
Riposo: 5 minuti a 22-24°C  
Puntatura: 10 minuti a 22-24°C  
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 – 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.



**Extraordinary  
made simple.**