

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%	5000g
farina di grano tenero tipo 00 - 240 W	5000g
acqua	4750-5000g
olio di semi di girasole	400g
zucchero semolato	400g
lievito di birra	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.