

Pão de hambúrguer com REX ESPELTA MALTA

Farinha de espelta	5,000 kg
REX ESPELTA MALTA	5,000 kg
Óleo vegetal	0,700 kg
Açúcar	0,250 kg
Leite inteiro em pó	0,100 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Total	16,650 kg

Topping

Sésamo

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,000 kg e deixar repousar 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,065 kg), bolear e deixar repousar alguns minutos.
- Colocar as peças em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, humedecer a superfície das peças e polvilhar com sésamo.
- Cozer de entrada a 250 °C (com pouco vapor), baixando para 220 °C durante 9 – 12 minutos.

