

Pão de hambúrguer com sementes com CORN-PEPP

Farinha de trigo	8,000 kg
CORN-PEPP	2,000 kg
Açúcar	0,600 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Sal	0,150 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	6,100 kg
<u>Manteiga</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	17,700 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar a manteiga antes de finalizar a amassadura.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,400 kg, bolear e deixar repousar 5 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,080 kg) e bolear.
- Humedecer e decorar com IREKS TOPPING, colocar em tabuleiros e pressionar levemente.
- Fermentar durante 75 – 80 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer a 220 °C durante 13 minutos.

