Pan de hamburguesa
con REX ESPELTA MALTA

Harina de espelta	5,000 kg
REX ESPELTA MALTA	5,000 kg
Aceite vegetal	0,700 kg
Azúcar	0,250 kg
Leche entera en polvo	0,100 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,500 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Total	16,650 kg

Topping

Sésamo

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg y dejar reposar 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,065 kg), bolear y dejar reposar unos minutos.
- Colocar las piezas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, humedecer la superficie de las piezas y espolvorear con sésamo.
- Cocer de entrada a 250 °C (con poco vapor), bajando a 220 °C durante 9 – 12 minutos.