

Pan de hamburguesa con semillas con CORN-PEPP

Harina de trigo	8,000 kg
CORN-PEPP	2,000 kg
Azúcar	0,600 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Sal	0,150 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	6,100 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	17,700 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir la mantequilla antes de finalizar el amasado.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,400 kg, bolear y dejar reposar 5 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,080 kg) y bolear.
- Humedecer y rebozar con IREKS TOPPING y colocar en bandejas presionando ligeramente.
- Fermentar durante 75 – 80 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 220 °C durante 13 minutos.

