
RECEITAS HAMBÚRGUERES



Pão de hambúrguer com IREKS TOAST PLUS 10%

Farinha de trigo de força	9,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	1,000 kg
Óleo vegetal	0,500 kg
Açúcar	0,400 kg
Levedura	0,700 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Total	16,600 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg) e bolear.
- Colocar as peças em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 240 – 250 °C durante cerca de 8 minutos.



Pão de hambúrguer com MELLA-HT-SUPERSOFT

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Óleo vegetal	0,600 kg
Açúcar	0,600 kg
Levedura	0,600 kg
Água	6,000 kg
Total	19,800 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg), bolear e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Colocar as peças em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer a 250 °C durante 8 – 10 minutos.



Pão de hambúrguer com MELLA-HT-SUPERSOFT

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Margarina	1,000 kg
Ovos	1,000 kg
Açúcar	0,500 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Levedura	0,900 kg
Água	3,800 kg
Total	19,600 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Repouso em bloco: aprox. 10 minutos.
- Dividir a massa em empelos e deixar repousar cerca de 5 – 10 minutos:
 - Mini hambúrguer: 1,050 kg
 - Hambúrguer: 1,800 kg
 - Hambúrguer XXL: 3,000 kg
- Dividir os empelos, bolear e deixar repousar cerca de 2 minutos.
- Laminar as peças com 6 mm de espessura e colocá-las em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Humedecer a superfície e decorar com sésamo.
- Cozer de entrada a 250 °C (com pouco vapor), baixando para 220 °C durante 10 – 14 minutos, segundo o tamanho das peças.



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.



Hambúrgueres com malte

com MELLA-HT-SUPERSOFT, REX RUSTICO e MALTA BACKEXTRAKT

Farinha de trigo	8,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,600 kg
REX RUSTICO	1,200 kg
Óleo vegetal	0,600 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Total	16,900 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Laminar as peças com 6 mm de espessura e colocá-las em tabuleiros, humedecer ligeiramente e polvilhar com um pouco de cominho preto.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças uns minutos à temperatura ambiente para que a superfície fique ligeiramente seca.
- Cozer a 260 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos.

Molho barbecue maltado

Amido de milho ou arroz	0,050 kg
Chili (aprox.)	0,005 kg
Colorau fumado	0,010 kg
Sal (aprox.)	0,005 kg
Puré de tomate	1,000 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Total	1,170 kg

- Misturar o amido com as especiarias a seco. Seguidamente, triturar com o puré de tomate e MALTA BACKEXTRAKT até conseguir uma mistura homogénea.



Sugestão de apresentação: cortar pela metade o pão de hambúrguer, tostar ligeiramente ambas partes da superfície cortada e barrar a parte inferior com o molho barbecue maltado.

Adicionar o hambúrguer e os ingredientes ao gosto (salada, queijo, bacon, tomate, etc.) Depois, voltamos a pôr o molho barbecue maltado como topping, tapamos com a outra parte do pão e metemos um palito de madeira.

Mini panini burgers com REX DURUM

Farinha de trigo	8,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Pimenta preta	0,040 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox. a 30 °C)	9,000 kg
Total	19,540 kg

Topping

Sésamo

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 10 minutos.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Voltar a misturar em velocidade lenta durante 2 minutos para desgaseificar.
- Com um saco de pasteleiro, verter 0,065 kg de massa por peça em tabuleiros com orifícios para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, humedecer a superfície das peças e polvilhar com sésamo.
- Cozer de entrada a 260 °C (com pouco vapor), baixando para 220 °C durante 25 minutos.

Recomendação: depois de cozidos e arrefecidos, estes pãezinhos podem se armazenar em ótimas condições no congelador.

Sugestão de apresentação: colocar fatias de tomate e mozzarella, decorar com uma folha de manjeriço e seguidamente, tostar por alguns minutos com uma grelha de contacto até que o queijo derreta.



Pãezinhos para hambúrguer com REX MILANO e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,800 kg
Total	16,550 kg

Topping

Sésamo

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,500 kg, bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg), bolear, humedecer e decorar com sésamo.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 250 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos.



Pão de hambúrguer com alho-de-urso e chili com IREKS BAGUETTE

Massa

Farinha de trigo de força	9,000 kg
IREKS BAGUETTE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,700 kg
Leite em pó	0,200 kg
Açúcar	0,200 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	5,900 kg
Total	17,500 kg

Recheio

Alho-de-urso em óleo	1,500 kg
Farinha de trigo	0,200 kg
Flocos de chili	0,035 kg
Total	1,735 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar o recheio e misturar durante 1 minuto.
- Temperatura da massa: aprox. 25 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg e deixar repousar 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg), bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Com o laminador, aplainar as peças com 6 cm de espessura e colocá-las em tabuleiros de 60 x 20 cm lubrificadas, humedecer a superfície e polvilhar com o topping desejado.
- Fermentar durante 75 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 90% H.R.
- Cozer a 230 °C (com pouco vapor) durante 18 minutos.



Pão de hambúrguer com cereais com REX KORN e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo de média força	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Levedura	0,250 kg
Água	5.400 kg
Total	15,800 kg

Topping

Sésamo branco

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,500 kg, bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg) e bolear.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, humedecer a superfície das peças e polvilhar com sésamo branco.
- Cozer a 250 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos.



Pão de hambúrguer com cerveja com MELLA-HT-SUPERSOFT e MALTA BACKEXTRAKT

Farinha de trigo	8,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Açúcar invertido	0,400 kg
Óleo de girassol	0,300 kg
Levedura	0,240 kg
Cerveja preta (máx. 5% vol.)	4,000 kg
Total	15,040 kg

Topping

Sésamo branco e sementes de papoila (1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,400 kg e bolear.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,080 kg), bolear, humedecer e decorar com o topping (opcional).
- Formar as peças no formato desejado.
- Fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 35 °C e 85% H.R.
- Cozer a 240 °C (sem vapor) durante 7 – 8 minutos.



Pão de hambúrguer com chia com REX CHÍA e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo de média força	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Levedura	0,250 kg
Água	5,700 kg
Total	16,100 kg

Topping

Sésamo branco

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,500 kg, bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg) e bolear.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, humedecer a superfície das peças e polvilhar com sésamo branco.
- Cozer a 250 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos.



Pão de hambúrguer com curry com IREKS SOFTY PLUS e MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo	6,000 kg
REX MILANO	2,500 kg
Sêmola de trigo duro	1,500 kg
Óleo vegetal	1,000 kg
Açúcar	0,250 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Curry em pó	0,080 kg
Sal	0,120 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Total	17,050 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Repouso em bloco: aprox. 10 minutos.
- Dividir a massa em empelos e deixar repousar cerca de 5 – 10 minutos:
 - Mini hambúrguer: 1,050 kg
 - Hambúrguer: 1,800 kg
 - Hambúrguer XXL: 3,000 kg
- Dividir os empelos, bolear e deixar repousar cerca de 2 minutos.
- Laminar as peças com 6 mm de espessura, humedecer a superfície e polvilhar com especiarias.
- Colocar as peças em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 250 °C (com pouco vapor), baixando para 220 °C durante 10 – 14 minutos, segundo o tamanho das peças.



Pão de hambúrguer de mais com IREKS MAÍZ e MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo	6,000 kg
IREKS MAÍZ	4,000 kg
Óleo vegetal	1,000 kg
Açúcar	0,200 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
MALZPERLE PLUS	0,100 kg
Sal	0,120 kg
Levedura	0,400 kg
Água	5,800 kg
Total	17,770 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: aprox. 10 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e deixar repousar umos minutos.
- Laminar as peças com 6 mm de espessura e colocá-las em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Humedecer a superfície e polvilhar com sésamo.
- Cozer a 220 °C (com pouco vapor) durante cerca de 14 minutos.



Pão de hambúrguer de trigo mourisco (22%)* com REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo	6,400 kg
REX SARRACENO	3,600 kg
Manteiga/margarina	0,700 kg
Açúcar	0,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,350 kg
Leite inteiro em pó	0,250 kg
Sal	0,050 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	5,600 kg
Total	17,950 kg

* Calculado sobre o total de farinha

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Repouso em bloco: aprox. 10 minutos.
- Dividir a massa em empelos e deixar repousar cerca de 5 – 10 minutos:
 - Mini hambúrguer: 1,050 kg
 - Hambúrguer: 1,800 kg
 - Hambúrguer XXL: 3,000 kg
- Dividir os empelos, bolear e deixar repousar cerca de 2 minutos.
- Laminar as peças com 6 mm de espessura e colocá-las em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Humedecer a superfície e decorar com REX SARRACENO.
- Cozer de entrada a 250 °C (com pouco vapor), baixando para 220 °C durante 10 – 14 minutos, segundo o tamanho das peças.



Pão de hambúrguer estaladiço com CRAFT-MALZ e CIAPLUS

Escaldado de sêmola de trigo duro

Sêmola de trigo duro	1,000 kg
Água (fervida)	3,000 kg
Total	4,000 kg

- Misturar os ingredientes 4 minutos até obter uma massa homogênea.
- Deixar repousar no frigorífico até ao dia seguinte.

Massa

Farinha de trigo de força	9,000 kg
Escaldado de sêmola de trigo duro	4,000 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
CIAPLUS	0,300 kg
Azeite	0,400 kg
Sal	0,220 kg
Levedura	0,250 kg
Água	7,750 kg
Total	22,720 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 40 minutos.
- Laminar uma “manta” com 20 mm de espessura, decorar abundantemente com sêmola e cortar peças de 0,080 kg com um corta massas do diâmetro desejado.
- Colocar as peças em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, humedecer a superfície das peças e decorar (opcional).
- Cozer a 260 °C (com vapor) durante 13 minutos.



Pão de hambúrguer maltada com MELLA-HT-SUPERSOFT, IREKS ARTISANO e MALTA PANIMALTIN

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Margarina	1,000 kg
Ovos	1,000 kg
Açúcar	0,400 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
MALTA PANIMALTIN	0,150 kg
Levedura	0,900 kg
Água	3,800 kg
Total	19,650 kg

Topping

Sementes de girassol, flocos de aveia e linhaça (1·1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Repouso em bloco: aprox. 10 minutos.
- Dividir a massa em empelos e deixar repousar cerca de 5 – 10 minutos:
 - Mini hambúrguer: 1,050 kg
 - Hambúrguer: 1,800 kg
 - Hambúrguer XXL: 3,000 kg
- Dividir os empelos, bolear e deixar repousar cerca de 2 minutos.
- Laminar as peças com 6 mm de espessura, humedecer a superfície e polvilhar com o topping.
- Colocar as peças em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 250 °C (com pouco vapor), baixando para 220 °C durante 10 – 14 minutos, segundo o tamanho das peças.



Pão de hambúrguer rústico com IREKS ARTISANO e IREKS TOAST PLUS 10%

Farinha de trigo de força	8,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	1,000 kg
Óleo vegetal	0,500 kg
Açúcar	0,400 kg
Levedura	0,700 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Total	16,600 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg), bolear, humedecer e decorar com sésamo ou farinha.
- Colocar as peças em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 240 °C (sem vapor) durante 8 – 10 minutos.



Pão de hambúrguer tipo brioche com MELLA BRIOCHE

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Açúcar	0,500 kg
Manteiga	0,500 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,600 kg
Água	4,000 kg
Total	15,700 kg

Topping

Sésamo branco

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg) e bolear.
- Colocar as peças em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Depois de fermentadas, humedecer a superfície das peças com água ou ovo e polvilhar com sésamo branco.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 80% H.R.
- Cozer a 250 °C durante 8 – 10 minutos.



