

Pan de hamburguesa con cerveza con MELLA-HT-SUPERSOFT y MALTA BACKEXTRAKT

Harina de trigo	8,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Azúcar invertido	0,400 kg
Aceite de girasol	0,300 kg
Levadura	0,240 kg
Cerveza negra (máx. 5% vol.)	4,000 kg
Total	15,040 kg

Topping

Sésamo blanco y semillas de amapola (1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,400 kg y bolear.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,080 kg), bolear, humedecer y rebozar con el topping (opcional).
- Formar las piezas en el formato deseado.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 35 °C y 85% H.R.
- Cocer a 240 °C (sin vapor) durante 7 – 8 minutos.

