

## HAMBURGER 50



Preparado intermedio para la elaboración del típico panecillo de hamburguesa. Se obtienen panes semidulces de estructura y corteza extremadamente suave y jugosa, aunque, con la suficiente consistencia para soportar y absorber cualquier tipo de salsas (Mayonesa, Ketchup, mostaza). Estos panecillos pueden mantenerse perfectamente frescos durante varios días en el interior de un embalaje de plástico.

### Fórmula sugerencia:

Catesmix HAMBURGER	5 kg
Harina panificable	5 kg
Agua	5,8 -6,0 l
Levadura fresca	400 g

### *Sugerencia de proceso de elaboración:*

Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica (Temperatura masa sobre 24°C). Dividir. Pre fermentación 10'. Bolear y formar. Fermentar en cámara 30°C 80% HR-. Cocción sin vapor, durante 9-10 minutos, temperatura horno 220 -230°C.

### *Recomendaciones de conservación:*

Dejar enfriar las piezas antes de estuchar en las bolsas.