



# Receita

## Pão Hamburger e Hot Dog

### PREPARO PROFISSIONAL

#### INGREDIENTES:

ITEM	PORCENTAGEM	QUANTIDADE
<b>Farinha de trigo Panificação SUPERIORE ou BADOTTI</b>	<b>100%</b>	<b>5.000 g</b>
<b>Água</b>	<b>50%</b>	<b>2.500 ml</b>
<b>Fermento biológico</b>	<b>3%</b>	<b>150 g</b>
<b>Sal</b>	<b>2%</b>	<b>100 g</b>
<b>Açúcar</b>	<b>7%</b>	<b>350 g</b>
<b>Gordura</b>	<b>8%</b>	<b>400 g</b>
<b>Leite em pó</b>	<b>4%</b>	<b>200 g</b>
<b>Reforçador</b>	<b>1%</b>	<b>50 g</b>

#### MODO DE PREPARO:

- 1 Colocar os ingredientes na amassadeira, ligar em 1ª velocidade, acertando o ponto da massa com a água.
- 2 Passar para a 2ª velocidade até que a massa fique lisa e enxuta.
- 3 Pesar no tamanho ideal e bolear. Cobrir com plástico e deixar descansar por 10 minutos (OBS: peso 80 a 90 g).
- 4 Fazer as modelagens, colocar em assadeiras apropriadas e deixar crescer até dobrar o volume.
- 5 Assar em forno de lastro na temperatura de 200 °C ou forno turbo a 150 °C por 15 a 20 minutos, aproximadamente.

**OBS:** Absorção de água de 50% a 54 %, aproximadamente.