



Receita

Pão Hamburger e Hot Dog

PREPARO PROFISSIONAL

INGREDIENTES:

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

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.