

## Hamburger buns con REX MULTICROC

Farina di grano tenero	5,000 kg
REX MULTICROC	5,000 kg
Zucchero	0,800 kg
Olio vegetale	0,600 kg
Lievito	0,300 kg
<u>Acqua</u>	<u>5,500 l</u>
Totale impasto	17,200 kg

Impasto:	4 minuti in 1 <sup>a</sup> velocità + 8 minuti in 2 <sup>a</sup> velocità (spirale)
Temperatura impasto:	26 - 28 °C
Riposo impasto:	nessuno
Pezzatura:	formare dei pastoni da 1,800 kg per spezzatrice 30 pezzi
Riposo intermedio:	lasciar riposare l'impasto per ca. 15 minuti a temperatura ambiente, coperto
Lavorazione:	spezzare l'impasto in pastelle da 0,060 kg e arrotondare.
Lievitazione:	porre a lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 85 % U. R. per ca. 90 minuti
Cottura:	infornare a ca. 260 °C e cuocere per 6 - 8 minuti

