

Hamburger buns con FIORDIFARRO

FIORDIFARRO	10,000 kg
Zucchero	0,500 kg
Olio di oliva	0,600 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua	5,000 l
Totale impasto	16,400 kg

Impasto:	6 minuti in 1 ^a velocità + 3 minuti in 2 ^a 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 60 g e arrotondare
Lievitazione:	porre a lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 85 % U. R. per ca. 60 minuti
Cottura:	infornare a ca. 260 °C e cuocere per 6 - 8 minuti

