



#### CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



#### CATEGORÍA

Panadería

## PAN HAMBURGUESA

## INGREDIENTES

### Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Harina especial panadera	50.000	100.00
Mejorador Vitapan Soft	0.500	1.00
Levadura Bakels Platinum	0.500	1.00
Azúcar	3.500	7.00
Sal	0.750	1.50
Leche en polvo	1.500	3.00

**Peso total: 56.750**

### Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua	25.000	50.00

**Peso total: 25.000**

### Grupo 2

Ingrediente	KG	%
Manteca	4.000	8.00

**Peso total: 4.000**

## MÉTODO

Pan Hamburguesa

1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1, incorporar poco a poco el agua hasta conseguir una masa uniforme.
2. Agregar los ingredientes del grupo 2 y seguir amasando hasta que se incorpore por completo. Realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa fina y elástica.
3. Pesar, cortar y formar.
4. Coloque las piezas dentro de los moldes previamente aceitados.
5. Fermentar en cámara por 90 minutos promedio.
6. Pintar con huevo y hornear a 150°C por 10-15 minutos promedio.