



Bur-Burger



Semilavorato per pani morbidi con burro e latte scremato.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Destrosio
Burro disidratato
Latte scremato in polvere
Sale
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

BUR-BURGER 10 kg
Acqua 4,8 / 5 l
Lievito 300 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Senza fare riposare spezzare in pezzi da 40 g.
Arrotondare e schiacciare le palline a 1 cm di spessore.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 220°C per 10-12 minuti circa.