



## 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.