

Pão de hambúrguer com cerveja com MELLA-HT-SUPERSOFT e MALTA BACKEXTRAKT

Farinha de trigo	8,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Açúcar invertido	0,400 kg
Óleo de girassol	0,300 kg
Levedura	0,240 kg
Cerveja preta (máx. 5% vol.)	4,000 kg
Total	15,040 kg

Topping

Sésamo branco e sementes de papoila (1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,400 kg e bolear.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,080 kg), bolear, humedecer e decorar com o topping (opcional).
- Formar as peças no formato desejado.
- Fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 35 °C e 85% H.R.
- Cozer a 240 °C (sem vapor) durante 7 – 8 minutos.

