

# HAMBURGER/HOT DOG

30% koncentrat do szybkiej i pewnej produkcji przepysznych hamburgerów oraz hot dogów. Pozwala wyprodukować pieczywo, które długo pozostanie świeże, bardzo dobrze znosi mrożenie oraz podgrzewanie w kuchenke mikrofalowej. Możemy również produkować pieczywo metodą odroczonego rozrostu.

## Receptura podstawowa

<b>HAMBURGER/HOT DOG</b>	3,0 kg
Mąka pszenna T.500	7,0 kg
Drożdże	0,45 kg
Olej	1,0 L
Woda	ok.3,5-4 L

## Przygotowanie:

miesienie 4 min. wolno, 6 min. szybko, temp. ciasta 28°C,  
leżakowanie 10-15min, garowanie 40 min. (temp. 35°C, wilg. 70%),  
wypiek: temp. ok.250°C, bez zaparowania przy otwartym cugu,  
czas wypieku ok. 10 min.