

HAMBURGERS & HOT DOGS

Semilavorato per la produzione di hamburger e hot dog



HAMBURGER & HOT DOGS contiene tutti gli ingredienti funzionali necessari per produrre i classici panini per hamburgers e hot dogs, con il classico anello e con tutte le caratteristiche tipiche di colore, struttura, porosità, sofficità e sapore.

HAMBURGER & HOT DOGS consente di ottenere pane che può essere surgelato oppure confezionato in sacchetti per una più lunga conservazione. Se commercializzato fresco, il pane si mantiene morbido per alcuni giorni.

HAMBURGER & HOT DOGS permette di produrre anche panini soffici di vario genere, all'uvetta o con pepite di cioccolato.

- Ricetta tipica

HAMBURGER & HOT DOGS	gr.	1000
Lievito compresso	gr.	50
Acqua	gr.	450

- Procedimento

- Impastare con spirale per 6'. Temperatura finale 28°C. Puntatura di 10'
- Spezzare, arrotondare le palline e metterle nelle tipiche teglie (58 x 78 cm con 35 incavi)
- Riposo per 5'. Schiacciare leggermente le palline e mettere in cella a 37°C e 95% UR per 80'
- Cuocere senza vapore a 250°C per circa 10'
- Confezionare e sigillare quando i panini sono freddi (1 h circa dopo cottura)

10 Kg

- Confezionamento e Conservazione

Sacchetti multistrato da kg 10-25. In luogo fresco e asciutto (<25°C) e nelle confezioni originali, **HAMBURGER & HOT DOGS** si conserva per 12 mesi.



DEL FERRARO
INDUSTRIE MOLITORIE

dal 1927... l'industria a contatto con la natura!

IMD S.r.l. Sede Legale: Corso Roma 62, Isola Liri (FR) 03036

Sede Operativa: Via Scaffa, 105 - Arpino (FR) 03033 - Tel. 0776/88.00.42 - Fax 0776/88.01.83

www.molinoimd.it - amministrazione@molinoimd.it - servizioclienti@molinoimd.it

MADE IN ITALY

HAMBURGERS & HOT DOGS



DEL FERRARO
INDUSTRIE MOLITORIE

dal 1927... l'industria a contatto con la natura!

MADE IN ITALY