



CATEGORÍA

Panadería



EVENTO

Halloween

BURGER PUMPKIN

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Americano Minus	0.500
Levadura Instantánea Bakels	0.007
Agua	0.225
Peso total: 0.732	

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Hamburguesa	0.900
Queso Cheddar	0.270
Lechuga	0.045
Pepinillos	0.090
Ketchup	0.045
Peso total: 1.350	

MÉTODO

Base

-Pesar ingredientes e incorporar a la amasadora.

-Amasar por 5 minutos en velocidad lenta y posteriormente 6 minutos a velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.

- Dividir la masa en porciones de 80 gramos.
- Ovillar y hacer amarre con hilo de algodón para dar forma de calabaza.
- Disponer en latas de horno y dejar fermentar por 40 minutos.
- Hornear a 180°C por 15 minutos.
- Dejar enfriar y retirar los hilos de algodón.
- Reservar.

Montaje.

- Lavar y secar verduras a preparar.
- Seleccionar lechuga y cortar tomates en rodajas (rondelle).
- Reservar
- En un sartén cocinar hamburguesa.
- Seleccionar pan y cortar para rellenar.
- Rellenar a gusto y servir.

(Receta para 9 unidades)