



CATEGORÍA

Panadería



HAMBURGUESAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Americano Minus	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.010
Agua	0.430
Peso total:	1.440

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Hamburguesa	1.560
Tomate	0.450
Cebolla Morada	0.200
Queso	0.250
Lechuga	0.250
Peso total:	2.710

MÉTODO

Base

- Incorporar a la amasadora la PM Americano Minus, levadura y paulatinamente el agua.
- Amasar por 3 minutos en velocidad lenta y posteriormente de 7 a 10 minutos en velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.

- Aplicar desmoldante Tincol a la lata.
- Por otro lado, realizar ovillos de 110 gramos.
- Colocar ovillos sobre la del horno lata, aplastar suavemente y cubrir con una bolsa plástica durante 20 minutos.
- Luego cuando la masa se relaje, volver a aplastar completando un diámetro de 12 cms.
- Fermentar durante 50 a 60 minutos.
- Hornear a 220°C por 7 a 10 minutos.

Relleno

- En un sartén agregar un poco de aceite, una vez que tome temperatura incorporar las hamburguesas.
- Cuando las hamburguesas se encuentren doradas por ambos lados retirar y reservar en un bowl con papel absorbente.
- Por otro lado, se deben lavar y desinfectar verduras.
- Cortar tomate en rodajas y cebolla en aros.
- Luego tostar pan y agregar lechuga, rodajas de tomate, la hamburguesa, láminas de queso y cebolla.
- Opcional agregar aderezos.

(Receta para 13 unidades)