

# Pão de Hambúrguer com Massa Madre Germe 80

## INGREDIENTES

### MASSA:

FARINHA DE TRIGO  
MASSA MADRE GERME 80  
AÇÚCAR  
FERMENTO SECO  
MELHORADOR  
ÁGUA



RECEITA TESTE		GERME 80		PESO DE CORTE EM GRAMAS	350
ITEM	INGREDIENTE	%	KG/grs	QUANTIDADE DE PÃES NA MASSA	49,7
1	FARINHA DE TRIGO	100	10	PERDA NO FORNEAMENTO EM %	10
2	MASSA MADRE GERME 80	2	0,200	PESO FINAL DEPOIS DE ASSADO	315
3	AÇÚCAR	8	0,800	TIPO DE FORNO	LASTRO
4	SAL	1,5	0,150		
5	FERMENTO SECO	1,5	0,150		
6	MELHORADOR	1	0,100		
7	ÁGUA	60	6,000		
	TOTAL DE MASSA	174	17,40		

## INSTRUÇÕES PARA PREPARO:

1- Adicione na masseira a Farinha de Trigo, a massa madre BOCKER M LIQUID, e os ingredientes secos (sal, açúcar, fermento seco), e misture em velocidade lenta (1ª velocidade) por 1 minuto. Em seguida, adicione a água e misture por mais 5 minutos.

2- Aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade), e bata a massa até o ponto de véu.

3- Corte a massa em porções com o peso de corte desejado, boleie e deixe descansar por 20 minutos. No caso de pães rústicos, o tempo de descanso pode ser maior.

4- Boleie novamente ou modele de acordo com o formato desejado.

5- Coloque em assadeiras e deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até atingir o tamanho desejado.

6- Asse a uma temperatura de (forno lastro 200°C) ou (forno tubo 170°C) com vapor por aproximadamente 25 minutos (pães rústicos), (lastro 180°C ou turbo 160°) para pães de forma, hambúrguer e hot dog (sem vapor). Podendo variar tempo e temperatura de acordo com cada produto e equipamento.