



Hamburguesa

Descripción general del producto

Mezcla adecuada de ingredientes de gran calidad para obtener Pan para hamburguesa y Hot dog.

Recomendaciones de uso:

Premezcla para obtener Pan para Hamburguesa Hot dog y todo tipo de bollería con gran suavidad y extensa vida de anaquel.



Presentación:

Saco de 20

Ingredientes:

- Harina de trigo
- Azúcar
- Grasa vegetal
- Sustituto de leche
- Sal yodatada
- Gluten de trigo
- Estearoil-2 lactilato de sodio
- Mono y digliceridos de acidos grasos
- Propionato de sodio



Modo de Preparación :

Ingrediente	Pesada Chica	Pesada Grande
Harina preparada Hamburguesa Gemix	10.000 Kilos	20.000 Kilos
Agua	5.250 Litros	10.500 Litros
Levadura seca instantánea	100 Gramos	200 Gramos

Agregar los ingredientes y mezclar a **baja velocidad** hasta que se integren.

Amasar en velocidad media hasta que despegue la masa del cazo.

Reposar 10 min.

Pesar, dividir y bolear la masa .

Colocar en charolas

Reposar 10 minutos y aplanar.

Fermentar a 35°C Humedad relativa de 70 %, durante 60-90 min.

Hornear:

A 180°C - 190°C (356°F - 374° F) durante 10-15 minutos.

Nota :

Estas instrucciones son una guía, se pueden hacer cambios para ajustarse a las condiciones de la panadería y al producto final deseado.



Circuito Central 290 Parque Ind. Lagunero Gómez Palacio, Dgo.
Tel (871) 7191131 y 7192130
www.gemix.com.mx

