

# MASTRO HAMBURGER



HAMBURGER E HOT DOG

Mastro  
Impasto

SEMILAVORATO  
PER PANE  
MORBIDO  
SENZA LATTE



**GTA**<sup>TM</sup>  
• GIUPPONI •  
*per talenti astegiani*

GTA Srl, Via Emilia, 14  
24052 Azzano San Paolo, BG  
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: [info@gtagiupponi.com](mailto:info@gtagiupponi.com)

# MASTRO HAMBURGER E HOT DOG



Semilavorato per pane morbido senza latte per produrre con la massima facilità pane soffice per hamburger, hot dog e sandwich.



## dosi consigliate

- MASTRO HAMBURGER... 10KG
- ACQUA... 5LT
- OLIO GIRASOLE... 0,4LT
- LIEVITO... 0,25KG

## INGREDIENTI

farina di grano tenero tipo "0", semola di grano duro, zucchero, destrosio, fiocchi di patate, glutine vitale di frumento, sale, emulsionanti: E471, E472e, agente di trattamento della farina: E300, enzimi.

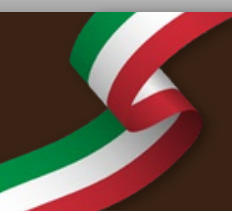
Può contenere sesamo, soia, senape e lupino.

## PROCEDIMENTO

Impastare con spirale per 5' + 8', temperatura finale di impasto 26°C. Far riposare per 30', spezzare e formare a piacere in pezzature da 80/100gr. Far lievitare in cella a 30°C con umidità per 60'.

Informare con vapore e cuocere a 240°C per 7'/8'.

Conservare in luogo fresco e asciutto (T<20°C; UR<70%)



**GTA**<sup>TM</sup>  
• GIUPPONI •  
*per talenti artigiani*

GTA Srl, Via Emilia, 14  
24052 Azzano San Paolo,  
BG Tel. +39 035 31.53.73



Mail: [info@gtagiupponi.com](mailto:info@gtagiupponi.com)