



Hamburger alla barbabietola

con Betispan della linea Panefibre

Ingredienti impasto

Betispan Panefibre	2000g
Acqua	900g
lievito	60g
Zucchero	80g
Sale	36g
Olio di girasole	120g

Procedimento preimpasto

Per l'impasto dell'hamburger aggiungiamo nell'impastatrice Betispan, acqua, lievito, sale, zucchero e olio di girasole. Quando l'impasto appare liscio e ben formato possiamo metterlo a riposo in massa di 5 minuti.

Successivamente siamo pronti per tagliare il nostro impasto e per dividerlo in pezzature da 80g ciascuna, diamo una leggera preformatura, procediamo con l'ultima formatura e mettiamo in forza ancora l'impasto. Schiacciamo leggermente la superficie, capovolgiamo e immergiamo un lato nell'acqua e poi nel sesamo. Integriamo su teglia teflonata e lasciamo a lievitare in cella per circa un'ora, finita la lievitazione andiamo in cottura a 230° con vapore per 8/10 minuti.

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

SIPRAL PADANA S.r.l. Via Enrico Mattei, 15 - 26010 Bagnolo Cremasco (CR)
+39 0373 648075 | vendite@sipral1953.it | www.sipral1953.it