



Hamburger à la betterave

avec Betispan de la ligne Panefibre

Ingrédients de la pâte

Betispan Panefibre	2000g
Eau	900g
Levure	60g
Sucre	80g
Sel	36g
Huile de tournesol	120g

Processus de pré-pâte

Pour la pâte à hamburger, nous ajoutons l'eau, la levure, le sel, le sucre et l'huile de tournesol dans le pétrin Betispan. Lorsque la pâte semble lisse et bien formée, nous pouvons la laisser reposer dans le pétrin pendant 5 minutes.

Nous sommes alors prêts à couper notre pâte et à la diviser en morceaux de 80 g chacun, à lui donner un léger préformage, à procéder au dernier façonnage et à remettre la pâte en force. Nous écrasons légèrement la surface, la retournons et trempions un côté dans l'eau puis dans le sésame. Placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de téflon et laisser lever pendant environ une heure. Une fois la pâte levée, cuire à 230° avec de la vapeur pendant 8/10 minutes.

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