

## БУЛОЧКА для ГАМБУРГЕРА



### РЕЦЕПТУРА

ИНГРЕДИЕНТЫ	ТЕСТО	%
Мука пшеничная в/с, (1 с)	2000	100%
Вода (40% лед + 60% вода)	1100	55%
Заварная паста Inventis® "Черный бургер"	<b>400</b>	<b>20%</b>
Сахар-песок	260	13%
Маргарин столовый	100	5%
Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	<b>100</b>	<b>5%</b>
Улучшитель Magimix® «Софт сэндвич брэд»	<b>16</b>	<b>0,8%</b>
Всего теста	<b>3976</b>	<b>198,8%</b>

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Замес (1+2 скорость):	3+10 мин
Температура теста:	25-28 °С
Брожение:	0 мин
Деление, округление:	65-68 гр
Предварительная расстойка:	5 мин
Формование:	округлить, увлажнить поверхность, посыпать кунжутом, раскатать в лепешку (до 6-7 мм)
Окончательная расстойка:	50-55 мин/ 40 °С, W =90%
Выпечка:	8-10 мин/ 230-190 °С, пар 1-2 сек