

## Pan de hamburguesa tipo «brioche» IE

int\_AnRitter\_FB\_18802

### Masa

- 5,000 kg de harina de trigo
- 0,350 kg de **Viennese Yeast Dough Soft MB (2878)**
- 1,400 kg de agua o leche (a temperatura ambiente)
- 0,350 kg de levadura
- 0,750 kg de azúcar
- 0,080 kg de sal
- 1,000 kg de mantequilla
- 1,000 kg de huevos
- 9,930 kg de masa



Tiempo de amasado: 6-8 minutos a baja  
velocidad  
5-7 minutos a alta velocidad

Amasadora: de espiral

Temperatura de la masa: 27-

25 °C Reposo de la masa: 10  
minutos

Peso en la báscula: 0,075-0,090 kg

Fermentación final: 60-80 minutos

Temperatura de horneado: 230-

190 °C Tiempo de horneado:  
10-12

minutos

### Elaboración

Amasa todos los ingredientes hasta que la masa quede medianamente blanda y añade mantequilla únicamente a la velocidad rápida del mezclador. Después de dejarla reposar, pesa las piezas de masa, dales forma de bola y, a continuación, apriétalas hacia abajo para aplanarlas. Déjalas fermentar en una sala de fermentación unos 75-80 minutos.

Unta la superficie con huevo y espolvoréala con semillas de sésamo si lo deseas. Hornéalas sin vapor y abre la ventilación.

**Para garantizar la esponjosidad, se recomienda hornear los bollos en una bandeja de hamburguesas.**