

# MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

RAPPORTO LATTICI/LIEVITI:  
33-3

CATEGORIA:  
Panificazione

IN EVIDENZA:  
Pasta madre

## PANE BUNS PER HAMBURGER con pasta madre



Foto a scopo esemplificativo

### RICETTA:

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Pasta Madre*            | 500 g           |
| Farina W270/320         | 10 kg           |
| Acqua                   | 5,1 Lit         |
| Zucchero                | 600 g           |
| Sale                    | 200 g           |
| Burro 82% m.g.          | 450 g           |
| Uovo                    | 400 g           |
| <b>Materpro P5</b>      | <b>200 g</b>    |
| Lievito di Birra fresco | 100 g           |
| <b>Totale peso</b>      | <b>17,55 kg</b> |

\*Vedi ricetta pasta madre panificati

### PROCEDIMENTO:

#### Impastare con Tuffante o Spirale:

Inserire in macchina le farine, il lievito madre e l'acqua azionando la prima velocità. In sequenza introdurre uova, zuccheri e in fine il burro: quando l'impasto sarà ben incordato azionate la seconda velocità. L'impasto sarà pronto solo quando avrà superato il test di verifica del glutine e di come quest'ultimo si è formato bene.

L'impasto deve risultare estensibile senza opporre resistenza e senza che si strappi.

Temperatura fine impasto 25/28°C

Se necessario potete utilizzare l'acqua con il ghiaccio

#### Maturazione impasto e cottura:

##### 1) RIPOSO

In questa fase posare la massa su un piano di lavoro e lasciare puntare per 20/30 minuti coperta da telo

##### 2) STAGLIO E FORMATURA

In questa fase pesate le pezzature da stagliare e procedete con la fase di pirlatura e mettete su placca la pezzatura incordata a lievitare.

Tempi di maturazione per avviare la fermentazione:

2/3 ore: l'impasto deve crescere di volume

##### 3) COTTURA

Come in vostro uso

Si può dichiarare in etichetta prodotto realizzato con **LIEVITO MADRE MATERPRO.**