

# 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.**