

# Pain Hamburger avec PAN DORO

PAN DORO PAIN DE MARQUE	1.000 g
sucre cristallisé	20 g
levure	60 g
eau	560 g
PLUSPAN PATE LEVEE	100 g
Total	1.740 g

## Mise en œuvre

Pétrissage : 4 min. en 1ère vitesse + 6 min. en 2ème vitesse

Température de la pâte : 27°C

Fermentation en masse : 10 min.

Poids des pâtons : 70 g/pièce

2ème fermentation : 10 min.

Faconner : Détailler et bouler. Humidifier le dessus et tremper dans le sésame. Après 15 min. aplatir fortement

Fermentation final: 45 min., 28°C, 80% H.R.

Cuisson: 240°C tombant à 220°C

Temps de cuisson: 12 min.

Décoration: KOMPLET Graines de Sésame



*Notre passion, le savoir-faire !*



info@komplet.com  
www.komplet.com