

Hamburger broodjes met PAN DORO

PAN DORO MERKBROOD	1.000 g
suiker	20 g
gist	60 g
water	560 g
PLUSPAN PATE LEVEE	100 g
totaal	1.740 g

verwerking:

Kneetijd (spiraal) : 4 min. in 1ste versnelling + 8 min. 2de versnelling

Deegtemperatuur : 27°C

Massa fermentatie : 10 min.

Gewicht deegstukken : 70 g/stuk

Bolrijs : 10 min.

Afwerking voor het bakken: In stukken snijden en opbollen. Bevochtig de bovenkant en in de

sesamzaadjes dippen. Na 15 min. met de hand platdrukken.

Rijstijd: 45 min., 28°C, 80% R.V.

Baktemperatuur: 240°C dalend naar 220°C

Baktijd: 12 min.



Uit het goede het beste bakken!



info@komplet.com
www.komplet.com