

# MAÎTRE HAMBURGER



HAMBURGER ET HOT DOG

Mastro  
Impasto

Produit  
professionnel pour  
HAMBURGER  
et HOT DOG



**GTA**<sup>TM</sup>  
• GIUPPONI •  
*per talenti artigiani*

GTA Srl, Via Emilia, 14  
24052 Azzano San Paolo, BG  
Tel. +39 035 31.53.73

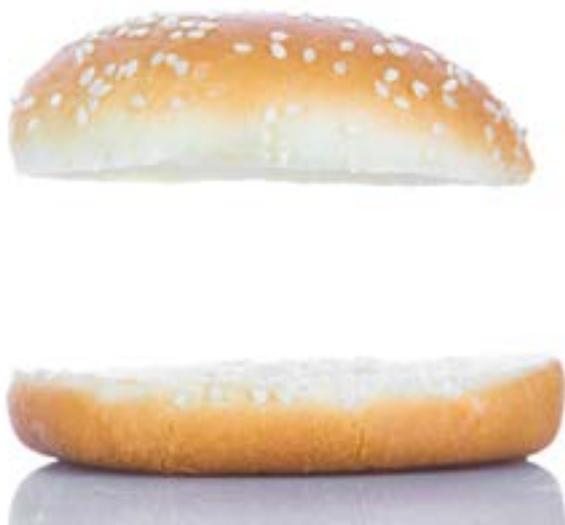


Mail: [info@gtagiupponi.com](mailto:info@gtagiupponi.com)

# MAÎTRE HAMBURGER ET HOT-DOG



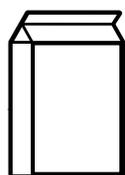
Produit professionnel pour HAMBURGER et HOT DOG



## FOCUS:

Le bon mélange pour produire facilement du pain moelleux pour les hamburgers, les hot-dogs et les sandwiches

## doses recommandées



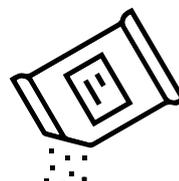
Mastro  
Hamburger  
Kg. 5



Farine de Blé  
type 0 - Kg. 5



Kg d'eau  
4,8



Levure  
sèche  
g. 100

## MÉTHODE

- 1) Mettre tous les ingrédients dans le pétrin à spirale et pétrir 2 minutes à 1ère vitesse + 10 minutes à 2ème vitesse.
- 2) Repos de la pâte : 15 minutes.
- 3) Décomposez et façonnez comme vous le souhaitez.
- 4) Laisser lever dans la cellule ou recouvert de feuilles de plastique pendant 50 minutes.
- 5) Badigeonner d'œuf battu ou de lait et garnir de graines au goût.
- 6) Enfournier vannes fermées donnant de vapeur et cuire à 210° pendant 12 à 15 minutes selon la taille.



**GTA**<sup>TM</sup>  
• GIUPPONI •  
*per talenti artigiani*

GTA Srl, Via Emilia, 14  
24052 Azzano San Paolo, BG  
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: [info@gtagiupponi.com](mailto:info@gtagiupponi.com)