

Rețeta pentru chifla de tip hamburger



Rețeta pentru chifla de tip hamburger

HAMBURGER MIX

Denumirea produselor	Cantitatea KG
HAMBURGER MIX	1,5
Făină c/s	100
Drojdie Fala	1,5
Margarină	0,2
Sare	1,5
Zahăr	4
Apă	55
Total	164

Prepararea: Premixul se amesteca cu făină .După aceea, se adaugă restul componentelor. Malaxarea se petrece timp 4 min. pe viteza 1, și 5-6 min. pe viteza 2. După încheierea malaxării aluatul se odihnește timp de 15-20 min.

După separarea aluatului în porții se lasă să se odihnească încă 5-10 min. Mai departe, se modelează semifabricat și se plasează pe tăvi într-un dulap de fermentație timp 60-90 min. t 30 °C și 75% umiditate. Coacerea are loc la t 230 °C timp de 15-20 min.