



Pan Doro

PAIN HAMBURGER

RECETTE

- **KOMPLET Pan Doro** 1000 g
- **Sucre** 20 g
- **Levure** 60 g
- **Eau** 560 g
- **KOMPLET Pluspan Pate Levée** 100 g
- **Décoration: KOMPLET Graines de Sésame**



METHODE

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.

