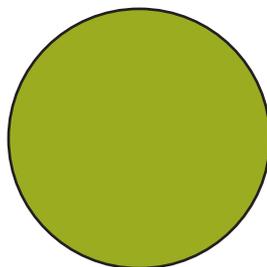


EASY HAMBUGUER CON CARBÓN ACTIVADO



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

HAMBURGUESA

Harina 000	1500 g	50%
Easy Hamburger	1500 g	50%
Agua aprox	1600 g	56
Levadura Seca Okedo	30 g	1%
Carbón activado	45 g	1,5 %

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora.
- Amasar en velocidad lenta 2 minutos y en velocidad rápida 6 minutos.
- Dividir la masa en dos bastones iguales.
- A un bastón incorporar el carbón activado.
- Después que tenemos las dos masas amasadas las dividimos en bollos de 250 g cada uno.
- Los estiramos en forma rectangular y ponemos la masa con carbón activado sobre la masa blanca y envolvemos en forma de espiral.
- La ponemos en el molde y la dejamos fermentar.
- Faltando un centímetro para llegar al borde del molde lo tapamos y cocinamos.
- Horno a 180°C.
- Tiempo de cocción aproximado 25 minutos.
- La temperatura y el tiempo de cocción puede variar según tipo de horno.