



DELIZIA



DELIBURGER

PACKAGING

sacco da
20 Kg



Codice: DEF050020010

Deliburger consente di realizzare appetitosi pan carré, gustosi pan brioches e pane americano, soffici panini da hot dog e hamburgers. Garantendo facilità di utilizzo, resa costante e ottimi risultati.

Disponibile nella versione deliburger 50 per aumentarne resa ed economicità.



→ PANINI DOLCI



INGREDIENTI



DELIBURGER DELIZIA	1000 G
ACQUA FREDDA	400 G
LIEVITO DI BIRRA	40 G

Impastare per 3 minuti in prima velocità, per 7 minuti in seconda.

Temperatura della pasta 2°C. Spezzare e formare a piacere, lasciar lievitare per 70/80 minuti a 28/30°C con umidità, infornare a 200°C, con vapore iniziale, per circa 20/25 min.

→ PAN BRIOCHES SALATO



INGREDIENTI



DELIBURGER DELIZIA	1000 G
ACQUA	450 G
MARGARINA/BURRO	40 G
LIEVITO DI BIRRA	30 G
FORMAGGIO GRATTUGGIATO	5/8 G
PEPE MACINATO	Q.B.

Impastare per 5 minuti in prima velocità, per 7 minuti in seconda, temperatura della pasta 25°C. Spezzare del peso desiderato (500/750/1000). Arrotolare a palline l'impasto, adagiarlo negli appositi stampi, lasciar lievitare per 80 minuti a 28/30°C (¾ dello stampo), infornare a 200°C , con vapore iniziale, per circa un'ora.

→ PANE AMERICANO



INGREDIENTI



DELIBURGER DELIZIA	1000 G
LATTE	450 G
LIEVITO DI BIRRA	40 G
ZUCCHERO	20 G

Impastare per 3 minuti in prima velocità, per 7 minuti in seconda velocità. Temperatura della pasta 26°C. Spezzare in proporzione agli stampi (500/750/1000), arrotolare in filoncini l'impasto, adagiarlo negli appositi stampi, lasciar lievitare per 90 minuti a 28/30°C (¾ dello stampo), infornare a 220°C, con vapore iniziale, per circa un'ora.

→ PANE IN CASSETTA TIPO VORTICE



INGREDIENTI



1	1000 GR
DELIBURGER Delizia	450 GR
ACQUA	40 GR
LIEVITO DI BIRRA	
2	
DELIBURGER Delizia	500 GR
LIEVITO DI BIRRA	20 GR
ACQUA	450 GR
VERDURE LIOFILIZZATE	Q.B.

Impastare per 3 minuti in prima velocità, per 7 minuti in seconda velocità. Temperatura della pasta 26°C. Spezzare in proporzione agli stampi (500/750/1000). Sovrapporre i due impasti e avvolgerli arrotolandoli su loro stessi con la parte chiara all'esterno. Lasciar lievitare per 90 minuti a 28/30°C (¾ dello stampo), infornare a 220°C, con vapore iniziale, per circa un'ora.

➔ PANE TIPO BREZEL (BREZEL BUNS)



INGREDIENTI



DELIBURGER DELIZIA	700 G
DELIKREK DELIZIA	300 G
ACQUA	450 G
LIEVITO DI BIRRA	20 G
SALE	10 G
BICARBONATO	100 G
ACQUA	8000G

Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e lasciar lievitare a 26°C con 60% di umidità, per circa 1/2 ore. Formare delle palline di circa 100/120 gr e dare delle pieghe di rinforzo, arrotondare e lasciar lievitare per circa 2 ore. Raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

Sbollentare in acqua bollente e bicarbonato per 5 secondi per lato, asciugare per bene e spennellare con uovo, incidere con tipico taglio a croce e decorare con sale grosso o sesamo, papavero, miglio ecc. Cuocere in forno a 220°C per circa 20 minuti a seconda delle pezzature e del forno.

➔ TIGELLA ALLA MODENESE



INGREDIENTI



DELIBURGER DELIZIA	500 G
DELIKREK DELIZIA	500 G
ACQUA	450 G
LATTE	100 G
LIEVITO DI BIRRA	20 G

Impastare Deliburger e Delikrek con l'acqua il latte e il lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, lasciar puntare a temperatura ambiente per mezz'ora e mettere in frigorifero ben coperto per almeno 8 ore. Stendere l'impasto con un mattarello per uno spessore di 0.5 cm, coppare della misura desiderata, lasciar lievitare fino al raddoppio e cuocere nell'apposita tigelliera preriscaldata o su padella antiaderente a fuoco moderato. Farcire a piacimento.



Mo.Ca. S.p.A.

Via Modena, 22 - 47853 Coriano (RN) ITALIA

Tel. (+39).0541.657874 - Fax. (+39).0541.657900

www.moca.it