

En un contexto con demanda incierta, los ingredientes siempre tienen que garantizar la misma calidad.

Panes para hamburguesa frescos por más tiempo*



Receta Pan de papa para hamburguesa

¡Agrega solo un ingrediente sin complejizar tu preparación y sin desperdicio!

Ingredientes:



Harina 1000 g



Agua 600 ml

Mejorador de pan blando 20 g

Levadura seca 30 g

Papas Deshidratadas en Escamas Knorr 50 g

Azúcar 100 g



Sal 20 g



Huevos 100 g

Manteca 50 g



Peso total: 1980 g

Preparación:

1

Mezclar los ingredientes secos, la harina, **las Papas Deshidratadas en Escamas Knorr**, la sal, el azúcar y el mejorador en caso de utilizar.

2

Colocarle el agua (500 ml, no toda junta. Los 100 extras, colocarlos al final, si la masa lo permite) y agregar los huevos. Amasar hasta que todos los ingredientes estén bien amalgamados.

3

Agregar la manteca y seguir amasando hasta conseguir una masa sedosa y suave.

4

Dejar reposar 10/15 minutos, hasta que relaje la masa, cortar y formar los bollos.

5

Colocar en la fuente para horno, o en el molde, presionando con la palma de la mano el bollo. Dejar fermentar hasta que triplique su tamaño y cocinar a 190° por 15 minutos aproximadamente.

¡Rendimiento 18 panes!

Costo aproximado por cada pan \$8,43

#UFSTIP

Colocar **mejorador de panes blandos**, para obtener mayor resiliencia, durabilidad y frescura. En caso de colocarle semillas arriba, en crudo, pintar con huevo o agua y agregarle las semillas.

¡Agregalo con los secos!



Beneficios:

¡Pan esponjoso y húmedo por más tiempo!*



Fácil de usar.

Menos desperdicio en tu cocina.

Está hecho con papas de alta calidad.

Con esta receta podés ofrecer el pan como recién salido del horno hasta por una semana.*

*En comparación a receta de pan sin Escamas de Papa.

Recetas increíbles con productos confiables:



Conocé más acerca de nuestros productos.

Click aquí

#UFTIP

Para que tu hamburguesa llegue bien en el delivery, reemplazá la manteca y dorá tus panes con Mayonesa Burger House.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar