

ROLL BURG NUCLEO 50%

BAKERY ROLL BURG

Easy 50% concentrate bread mix, specially designed to make canapé, burger and hot-dog buns, pullman bread and panettone gastronomico, a savoury sandwich version of the classic Italian Christmas sweet. The end products will be marked by soft texture, fluffy white center with regular bubbles, thin crust and a tasty combination of sweet and salty.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080090

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Soja



Senf



Semi

INFO

Beschreibung

Konzentrierte Zubereitung für die Herstellung von Milchbrot, Canapés, Hamburgern und Hot Dogs.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Milchbrot.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

ROLL BURG NUCLEO _____ 5 kg

Mehl 00 „stark“ _____ 5 kg

Wasser _____ 4-4,5 kg

Bierhefe _____ 0,3 kg

KNETZEIT: ca. 15 Minuten (Spiralkneter)

Teigtemperatur: 26 °C

RUHEZEIT: 10-15 Minuten bei 22-24°C

TEIGTEILUNG: Teiglinge à 60 g für Hamburger/Hot Dogs, Teiglinge à 50 g für Focaccia, Teiglinge à 30 g für Canapés

GÄRUNG: 50-60 Minuten bei 28-30 °C

BACKEN: bei 200-220 °C, mit Dampf, für eine Dauer von 10 bis 20 Minuten, je nach Größe der Stücke

TEIG: Die Zutaten zu einem glatten, gleichmäßigen Teig verkneten.

RUHEZEIT: Den Teig 10-15 Minuten bei 22-24 °C ruhen lassen. TEIGTEILUNG: In die gewünschten Gewichte teilen.

FORMEN: Die Hamburger werden gerollt und leicht flachgedrückt in die entsprechenden runden Formen gelegt; die Hot Dogs werden hingegen zu einer Rolle geformt und ebenfalls leicht flachgedrückt auf Backbleche oder in spezielle Formen gelegt.

Die Focaccine müssen nach dem Rollen 10 Minuten ruhen und dann zu einer runden Form gepresst werden; kurz vor dem Backen müssen sie mit Olivenöl und Salz bestreut werden. Natürlich können die Focaccine auf vielfältige Weise gewürzt werden, je nach Fantasie des Herstellers und den Wünschen der Kunden. Die Canapés müssen zu runden oder ovalen Formen gerollt und auf Backbleche gelegt werden.

GÄRUNG: 50-60 Minuten bei 28-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 % in den Gärschrank stellen.

BACKEN: Bei 200-220 °C mit viel Dampf backen, je nach Größe zwischen 10 und 20 Minuten.

Es empfiehlt sich, den Canapés ein ansprechendes glänzendes Aussehen zu verleihen, indem man sie vor dem Backen mit Ei bestreicht. Das Backen sollte in diesem Fall ohne Dampf erfolgen.

Das mit ROLL BURG NUCLEO nach dem oben angegebenen Rezept hergestellte Brot muss mit folgender Bezeichnung verkauft werden: „Milchbrot“ mit anschließender Auflistung der Zutaten: „WEICHWEIZENMEHL Typ 00, Wasser, MILCH (14,5 %), pflanzliches Fett (Palm), Zucker, Hefe, Dextrose, Salz, WEIZENMALZMEHL, Emulgator E472e“ (D.P.R. vom 30. November 1998, Nr. 502).



Extraordinary
made simple.