

ROLL BURG

BAKERY ROLL BURG

Easy 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, soft 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 01080087

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja



Milch

Cross-contaminations



Senf



Semi

INFO

Beschreibung

Zubereitung für die Herstellung von MILCHBROT, BRÖTCHEN, HAMBURGERN, HOT DOGS, FOCACCIA, AMERIKANISCHEM TOASTBROT, PAN CARRE' UND GASTRONOMISCHEM PANETTONE mit hoher Weichheit.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Halbfertigprodukt für Milchbrot.

Directions for use

CANAPÉS, HAMBURGER, HOT DOGS

ROLL BURG _____ 10 kg

Wasser _____ 4-4,5 kg

Bierhefe _____ 0,3 kg

ZUBEREITUNG:

ROLL BURG, Wasser und Hefe zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

RUHEZEIT: 10-15 Minuten bei Raumtemperatur (22-24 °C) ruhen lassen.

FORMEN: In Teigstücke von 60-70 g teilen und zu kleinen Brötchen oder Laiben formen.

GÄRUNG: 50-60 Minuten bei 28-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 % im Gärschrank gehen lassen.

BACKEN: 200-220 °C für 20 Minuten.

Das mit ROLL BURG nach dem oben angegebenen Rezept hergestellte Brot muss mit folgender Bezeichnung verkauft werden: „Milchbrot“ mit anschließender Auflistung der Zutaten: „WEICHWEIZENMEHL Typ 00, Wasser, MILCH (18 %), Zucker, pflanzliches Fett (Palm), Hefe, Salz, SOJAMEHL, WEIZENSAUERTEIG, Emulgatoren E472e-E471, Glukosesirup, MILCHEIWEISS“ (D.P.R. vom 30. November 1998, Nr. 502).

Weitere Anwendungsrezepte finden Sie auf der Website www.irca.eu.



**Extraordinary
made simple.**