

Rollos de canela navideños con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Masa

Harina de trigo de media fuerza	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Mantequilla	0,370 kg
Huevo	0,250 kg
Azúcar	0,180 kg
TRISAN	0,025 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	1,000 kg
Total	5,025 kg

Relleno de canela

Azúcar moreno	1,400 kg
Mantequilla (fría)	1,000 kg
Harina de trigo	0,500 kg
AROMA CANELA	0,050 kg
Total	2,950 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una pasta homogénea.
- Tamizar por un cedazo de 10 mm de grosor y guardar en el congelador.

Nueces pecanas troceadas	0,400 kg
Glasa	C/S

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,500 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 90 x 40 cm y 5 mm de grosor.
- Repartir el relleno de canela dejando libre 1 cm en la parte inferior, esparcir las nueces pecanas troceadas por encima y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 3 cm de grosor, colocar nueve piezas en moldes de 16 x 16 cm y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con TOPGLANZ PLUS y rayar con glasa.

