

Rolls rellenos

con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 100 moldes de 18 cm de diámetro

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla	0,800 kg
Huevo	0,500 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (fría, aprox.)	4,900 kg
Total	18,800 kg

Mantequilla o margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 15 – 18 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues y dejar reposar unos minutos más.
- Laminar una “manta” de 4 mm de grosor y 30 cm de ancho.
- Extender una capa fina del relleno deseado dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 3 cm de grosor, colocar seis en cada molde y fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a 200 °C durante unos 30 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C).
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y decorar con glasa.

