

Бургер Гуа Бао

5,000 кг Пшеничне борошно 550

0,050 кг backaldrin Instant Dry Yeast

(ATX0000064)

0,050 кг «zzz Premium Bun (2938)»

0,050 кг Сіль

0,400 кг Цукор

3,125 кг Молоко (тепле)

8,675 кг Всього



backaldrin®

ТОВ Бакалдрін Україна
м. Київ, вул. В.Качали, 5
тел. +38 044 531-19-08
www.backaldrin.com.ua
info@backaldrin.com.ua

Час замісу:	5 хвилин повільно 5 хвилин швидко
Температура тіста:	28- 30 °C
Відлежування:	20 хвилин
Порція тіста:	0,080 кг
Температура випікання:	на пару
Час випікання:	15 хвилин

Спосіб приготування:

Замісити з інгредієнтів тісто середньої густини.

Після відлежування тіста розділіть на круглі порції та викладіть на деко, застелене папером для випікання, і помістіть у шафу для бродіння (прибл. 35 °C; 75–80 % відносної вологості).

Збризніть, коли піднімуться на 3/4, і посипте чорним кунжутом,

Готуйте на пару в конвекційній духовці 15 хвилин.

