



Glutensiz Tiger Roll Ekmekleri

SINGLUPLUS ROLL ile çalışılmış



SINGLUPLUS ROLL	10,000 kg
Sıvı yağ	0,200 kg
Tuz	0,180 kg
Maya	0,300 kg
Su, yaklaşık	6,500 l
Toplam ağırlık	17,180 kg

Yoğurma süresi: 2 + 6 dakika

Hamur sıcaklığı: 26 °C – 27 °C

1. Fermantasyon: Yok

Hamur ağırlığı: 0,070 kg

Ara dinlendirme: Yok

Uygulama: Hamur parçalara bölünür ve pürüzsüz olacak şekilde yuvarlanır. Yuvarlak hamur parçalarına uzunlamasına şekil verilir ve dikiş yerleri altta kalacak şekilde baget tepsilerine yerleştirilir. Üzerlerine Tiger topping sürüldükten sonra mayalanmaya bırakılır. Fermantasyondan sonra buhar verilerek pişirilir.

Topping: Tiger topping

2. Fermantasyon 45 – 50 dakika

Fırın sıcaklığı: 230°C'de ekmek fırına verilir, buhar verildikten sonra sıcaklık 190°C'ye düşürülür

Pişirme süresi: 18 – 20 dakika

**Tiger topping:**

Pirinç unu	1,000 kg
Şeker	0,100 kg
Maya	0,025 kg
Sıvı yağ	0,040 kg
Su, ılık	1,000 l
Toplam ağırlık	2,165 kg

Karıştırma süresi: 2 dakika

Ara dinlendirme: 20 dakika