

Rezeptservice
Recipe service

FITTY Rose Rolls

With Vitamin E, Calcium and Magnesium

活力高钙小面包

富含维生素 E, 钙, 镁

Sponge dough 浸泡面团	
FITTY 艾瑞克活力高钙养生预拌粉	4.000 kg
Water 水	4.000 l
<hr/>	
Sponge	8.000 kg

Allow to stay for 1 hour

浸泡 1 小时

Dough: 主面团

Sponge dough 浸泡面团	8.000 kg
Wheat flour 面包粉	6.000 kg
FORMAT V2000 艾瑞克改良剂 V2000	0.100 kg
Instant yeast 速溶酵母	0.150 kg
Water approx. 水	1.800 l
<hr/>	
Total weight 总重	16.050 kg

Mixing time:

spiral, 2 minutes slow,
7 minutes fast

搅拌时间
分钟

螺旋式, 慢速 2 分钟, 快速 7

Dough temperature:
面团温度

26 – 27° C

Bulk fermentation time:

none

松弛时间

没有

Scaling weight:

1.500 kg (50g)

分割重量

50 克

Intermediate proof:

15 minutes

中间发酵

15 分钟

Baking temperature:

220 - 230° C

烘焙温度

220—230 度

Baking time:

12 – 15 minutes

烘焙时间

12—15 分钟

Instructions for use: 操作说明

Before moulding, place Shortening on the moulding plates to get the rose shape. Allow to proof top side down and turn before loading.

在分割滚圆前, 将分割模板上涂上少许白酥油, 让面团成为玫瑰花形, 底部朝下发酵, 烘焙前将底部朝上烘焙。



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
E-mail: info@ireks.com
www.ireks.com

**IREKS**