

KAISER ROLLS

με PROSON UNI-FORCE ROYAL

Υλικά:

| | |
|-------------------------------|------------|
| Αλεύρι τύπου 55άρι | 10.000 γρ. |
| Αλάτι | 200 γρ. |
| Μαγιά | 300 γρ. |
| Proson Uni-Force Royal | 75 γρ. |
| SONNEVELD | |
| Μαργαρίνη Super Rore | 100 γρ. |
| DRAGSBAEK | |
| Νερό | 4.800 γρ. |



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 4 – 5 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 3 – 4 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης: 24 – 25°C

Ξεκούραση Ζύμης: 10 λεπτά

Κόβουμε σε κομμάτια της αρεσκείας μας, κατά προτίμηση 60 – 80 γρ. και τα πλάθουμε σε μπάλες.

Στη συνέχεια, τουμπάρουμε τα κομμάτια σε αλευρωμένη λαμαρίνα.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 35°C

Σχετική Υγρασία: 75%

Χρόνος: ±35 λεπτά

Μετά την στόφα, τουμπάρουμε και πάλι τα κομμάτια, τα χαράσσουμε με ένα μαχαίρι ή με σφραγίδα Kaiser και τα τοποθετούμε και πάλι στην στόφα, στις ίδιες συνθήκες όπως παραπάνω.

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία: 230°C

Χρόνος: 15- 20 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος)

Τα τελευταία 5 λεπτά ανοίγουμε τα τάμπερ.