

Hot Cross Buns

MELLA-HT-SUPERSOFT ile çalışılmış



Reçete 22 cm çapında, yaklaşık 50 adet için

Cross hamuru:

Buğday unu tip 550	1,000 kg
Bitkisel susuz yağı	0,300 kg
Su	0,750 l
Toplam ağırlık	2,050 kg

Uygulama: Tüm malzemeler pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırılır.

Hamur:

Buğday unu tip 550	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Tereyağ/margarin	1,500 kg
Yumurta	1,000 kg
Şeker	0,500 kg
Baharat karışımı	0,100 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,700 kg
Süt, yaklaşık	4,500 l

Kuru üzüm*	3,000 kg
Portakal/limon kabuğu şekerlemesi*	0,750 kg
Toplam ağırlık	24,200 kg

* Bu malzemeler 2.yoğurma süresinde ilave edilir.

1. Yoğurma süresi: 2 + 6 dakika, spiral yoğurucu

2. Yoğurma süresi: 4 dakika, yavaş

Hamur sıcaklığı: Yaklaşık 28 °C

1. Fermantasyon: 30 dakika

Hamur ağırlığı: 1,800 kg/30 adet

Ara dinlendirme: 20 dakika

Uygulama: Ara dinlendirmenden sonra hamur 30 parçaya bölünür, yuvarlanır ve hamur parçaları yağlanmış çemberlere koyulur. Mayalanmanın $\frac{3}{4}$ 'ünde üzerine yumurta sürülür ve isteğe göre süslenir.

2. Fermantasyon: Yaklaşık 90 dakika

Fırın sıcaklığı: 190 – 200 °C

Pişirme süresi: 17 – 20 dakika