CLASSIC WHEAT HAMBURGER BUN DOUGH

Product Code 14079

Case Count 192 Unit Ounce 2.5

Frozen Dough Training Videos

KOSHER & PAREVE

BREAKOUT

- At least 8 hours prior to baking, prepare clean, lined pans for thawing.
- Place the rolls on a parchment lined pan.
- Use a rack cover to prevent drying and skin formation on dough.
- Place rack in a 36° - 38° cooler for 8 hours.

PANNING

- Dispense pan spray on each liner to prevent rolls from sticking to the paper.
- For variety dip the rolls in poppy seeds or sesame seeds.
- Arrange the rolls 4 x 6 on parchment lined baking sheets with the manufacturing seam face down.

PROOFING

- Place the rack in a proof box set at approximately 100° F and 95% humidity for **60** minutes.
- Product proofs 2 1/2 times it's original size and develops rapidly during the last 25% of the proofing cycle.
- **Remove rack from the proofer and allow 5 minutes of floor time.**

BAKING

- PREHEAT OVEN: 370°F
- TIME: 16-18 MINUTES
- STEAM: 5 SECONDS
- To achieve optimum shine, steam is a desirable option to be used at the beginning of the bake.

ACHIEVE PERFECT RESULTS BY FOLLOWING THESE QUICK AND EASY DIRECTIONS

SIGA ESTAS INSTRUCCIONES RÁPIDAS Y FÁCILES PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

PREPARACIÓN

- Al menos 8 horas antes del horneado, prepare moldes limpios y forrados para descongelar la masa.
- Coloque los rollos en un molde forrado con papel manteca.
- Use una cubierta de tipo rejilla para evitar que la masa se seque y se forme una capa dura.
- Coloque la rejilla en un refrigerador a 36° - 38° durante 8 horas.

COLOCACIÓN EN MOLDE

- Coloque aerosol para moldes sobre cada papel para evitar que los bollos se peguen.
- Para obtener otra varie–dad, pase los bollos por semillas de amapola.
- Disponga los bollos de 4 x 6 sobre placas para hornear forradas con papel manteca con la costura de fabricación boca abajo.

LEVADO

- Coloque la rejilla en un armario de levado a aproximadamente 100° F y un 95% de humedad durante **60** minutos.
- El producto leva y crece 2 1/2 veces su tamaño original y se desarrolla con rapidez durante el último 25% del ciclo de levado.
- **Retire la rejilla del armario de levado y deje reposar durante 5 minutos o hasta que se forme una corteza delgada sobre la masa.**

HORNEADO

- PRECALIENTE EL HORNO: 370°F
- TIEMPO: 16—18 MINUTOS
- VAPOR: 5 SEGUNDOS
- Para obtener un brillo óptimo, se recomienda aplicar vapor al comienzo del horneado.

* Este producto no está diseñado como listo para consumo y requiere un procesamiento posterior (hornear según las instrucciones de Gonnella Frozen Products).

* This product is not intended for ready to eat purposes and requires further processing (baking following Gonnella Frozen Products instructions).