

Individual Queso y Bacon

Composición	
Masa de brioche	50 g
Relleno de bacon y queso	15 g
Decoración sésamo	5 g
TOTAL MASA	70 g



Medidas:

Ancho: 50 mm

Largo: 100 mm

Alto: 50 mm

Ingredientes amasado	
Tegral Soft'r Pur Beurre	1000 g
Agua	450 g
Levadura	40 g
TOTAL MASA	1,490 Kg

Proceso:

Amasado: fino y elástico

Temperatura de la masa: 25°C

Reposo en bola: bolear y reposar durante 10 minutos en nevera

Peso: 50g

Forma: estirar y rellenar con bacon y queso y enrollar. Pintar con **Sunset Glaze**. Rebozar con sésamo.

Fermentación: 90 minutos a 28°C y 85% HR

Acabado antes de hornear: pintar con **Sunset Glaze**

Temperatura del horno: 230°C

Tiempo de horneado: 10 minutos