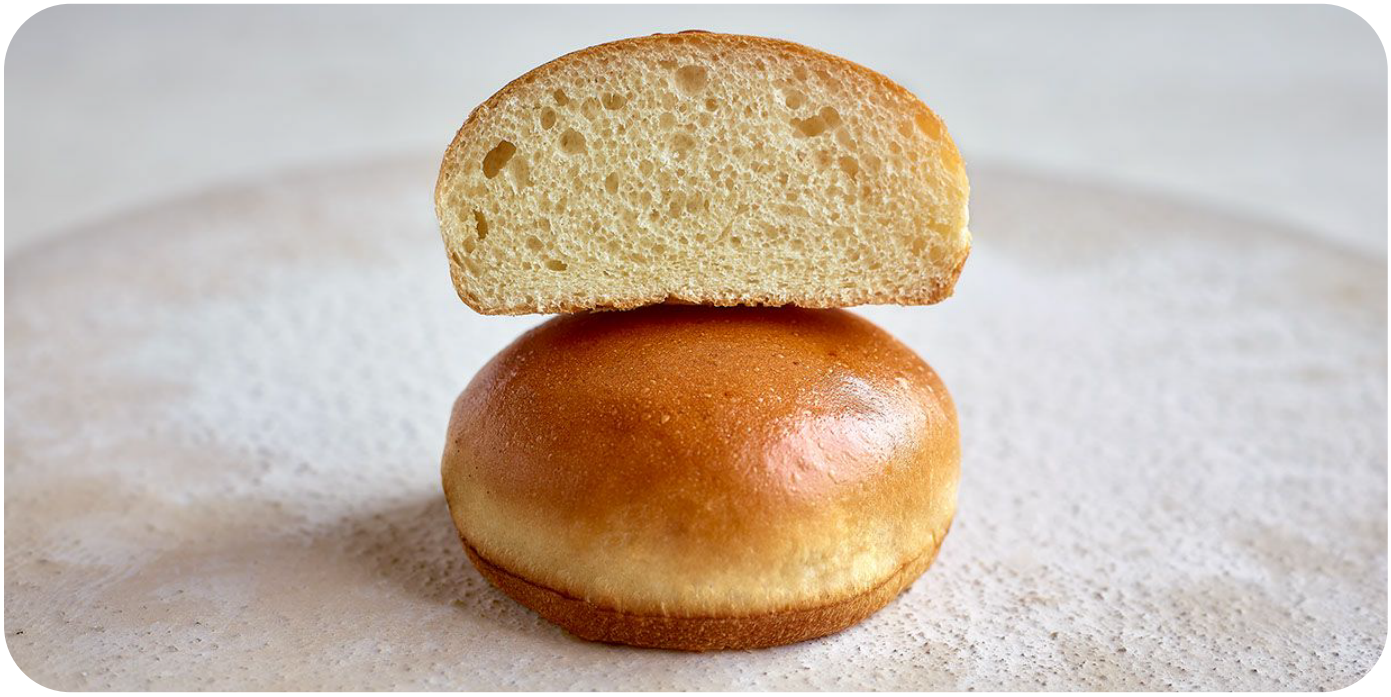
Recipe

Burger Bun



Ingredients

Dough	g
Flour	1000
Sugar	100
Salt	16
Yeast	20
Milk powder	25
Butter	40
Water	600
Soft'r Alpaga	10
Soft'r Melting	30
Rigoletto	30

دقيق	١٠٠٠
سكر	١٠٠
ملح	١٦
خميرة	٢٠
حليب بودرة	٢٥
زبدة	٤٠
ماء	٦٠٠
سوفتر ألباجا	١٠
سوفتر ملتينج	٣٠
ريغوليتو	٣٠

Working Method

1. Mixing (spiral): 3 minutes slow speed + 6 minutes fast speed.
2. Rest the dough for 10 minutes at room temperature
3. Cut and scale: 100g each
4. Shape (round)
5. Ferment for 2 hours
6. Bake at 220°C for 10-12 minutes

١. العجن: ٣ دقائق بسرعة بطيئة + ٦ دقائق بسرعة عالية
٢. اترك العجين ليرتاح لمدة ١٠ دقائق في درجة حرارة الغرفة
٣. قطع ووزن العجين: ١٠٠ غرام لكل قطع
٤. التشكيل: شكل دائري
٥. التخمير لمدة ساعتين
٦. الخبز على درجة حرارة ٢٢٠ م لمدة ١٠–١٢ دقيقة

BANO puratos
Food Innovation for Good