



Pão especial sem glúten com SINGLUPLUS SEEDS

SINGLUPLUS SEEDS	10,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	8,600 kg
Total	19,480 kg

Topping

Sementes de girassol, sésamo, linhaça, sementes de abóbora e sêmola de milho (em partes iguais)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Formar as peças no formato desejado (pão de forma, pão rústico, etc.), humedecer e decorar com o topping.
- Colocar as peças em tabuleiros de forno ou em formas sem tampo (pão de forma).
- Fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 40 – 45 minutos.

Não usar ovo ou produtos à base de ovo, leite ou produtos lácteos derivados.



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contêm em média:

Energia:	1100 kJ (262 kcal)
Lípidos:	9,2 g
dos quais saturados:	1,3 g
Hidratos de carbono:	33,6 g
dos quais açúcares:	3,4 g
Fibra:	7,3 g
Proteínas:	7,7 g
Sal:	1,25 g