



Pão sem glúten com SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	8,800 kg
Total	19,600 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- 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.).
- 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.

