



## Pan sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	8,800 kg
Total	19,600 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Formar las piezas en el formato deseado (pan de molde, "chusco", etc.).
- Fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos.

No usar huevo o productos a base de huevo, leche o productos lácteos derivados.

