



Panecillos sin gluten con SINGLUPLUS ROLL

SINGLUPLUS ROLL	10,000 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	6,500 kg
Total	17,180 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear pastones de 2,100 kg (para divisoras de 30 piezas x 0,070 kg).
- Formar panecillos sin punta y colocarlos con el pliegue hacia abajo en bandejas acanaladas.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 80% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante 18 minutos.

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

