

Berlinas

com MELLA-HT-SUPERSOFT

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Ovos	1,750 kg
Manteiga/Margarina	0,550 kg
Levedura	0,300 kg
Água	1,250 kg
Total	9,850 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 1,200 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,040 kg) e bolear.
- Fermentar durante 75 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar que as peças formem corpo num local fresco durante uns minutos.
- Fritar em óleo ou gordura vegetal a 170 °C durante 3 – 4 minutos de cada lado, deixar escorrer o excesso de óleo sobre um papel absorvente e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.

