



Bolachas salgadas de queijo sem glúten com SINGLUPLUS ROLL

SINGLUPLUS ROLL	1,000 kg
Manteiga	0,900 kg
Queijo Edam ralado	0,900 kg
Ovos	0,100 kg
Sal	0,020 kg
Pimenta	0,005 kg
Colorau	0,015 kg
Total	2,940 kg

Topping

Queijo, cominho, sementes de papoila, colorau, avelãs, amêndoas, etc.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 22 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 4 °C.
- Quando a massa fique bem fria, laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e cortar peças com corta massas do tamanho e forma desejados ou cortar a gosto.
- Pintar com água ou ovo e polvilhar ou decorar com o topping.
- Cozer a 200 °C durante 8 – 10 minutos. Assegurar-se de que as peças estão bem cozidas.

