



## Brioche sin gluten con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Azúcar	2,000 kg
Huevo	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Agua	4,500 kg
<b>Total</b>	<b>21,400 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Colocar las piezas en moldes.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer a 190 °C (con vapor) durante 50 – 60 minutos.

