

Conejitos de Pascua con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Huevo	0,260 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,020 kg
ORAPERL	0,010 kg
Levadura	0,370 kg
Agua (aprox.)	2,300 kg
Total	9,360 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Laminar una "manta" de 8 mm de grosor, troquelar piezas con un cortante en forma de conejo y decorar con un huevo y grosellas para los ojos (opcional).
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Pintar con una mezcla de yema de huevo y agua (1·1) y cocer a 200 °C durante unos 10 minutos (según el tamaño de las piezas).

