



## Fajitas sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Impulsor sin gluten	0,200 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	8,500 kg
<b>Total</b>	<b>19,500 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 5,000 kg, bolear y dejar reposar 30 minutos.
- Laminar una “manta” lo más fina posible, pinchar con un erizo y troquelar piezas redondas con un cortapastas o un molde.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Colocar las piezas sin que se deformen en el cargador con almidón y dejar reposar unos 15 minutos.
- Cocer a 260 °C (con vapor) durante 2 minutos.

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

