



Hojaldre sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Azúcar	0,500 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	18,600 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes en batidora con gancho a velocidad media durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 27 – 30 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues y dejar reposar en frío 20 minutos.
- Laminar una “manta” de 4 mm de grosor y extender sobre un tablero, dejar reposar 30 minutos y pinchar con un erizo.
- Troquelar piezas con un cortapastas redondo, rellenarlas al gusto y cerrar a modo de empanadilla.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer en horno de suela a 180 °C durante 15 – 20 minutos o hasta que las piezas adquieran un tono dorado.

