Medialunas
con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla/margarina	1,500 kg
Huevo	1,000 kg
Azúcar	0,700 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	4,100 kg
Total	19,000 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg) y bolear.
- Formar medialunas y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo y cocer a 200 °C durante 15 – 18 minutos con el tiro abierto.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2 | Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com