

Meias luas com MELLA-HT-SUPERSOFT

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Ovos	1,500 kg
Açúcar	0,700 kg
Levedura	0,700 kg
Água (aprox.)	4,100 kg
Total	19,000 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg) e bolear.
- Formar e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar com ovo e cozer a 200 °C durante 15 – 18 minutos com o registo aberto.

