

Monkey bread con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Huevo	3,000 kg
Mantequilla	2,500 kg
Azúcar	1,000 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (aprox.)	2,000 kg
Total	21,100 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Laminar una "manta" de 10 mm de grosor y dejar enfriar en el congelador durante 30 minutos.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho, pintar con mantequilla fundida y rebozar con una mezcla de canela y azúcar moreno.
- Cortar piezas de 2 cm de grosor y colocarlas en moldes (aros, de muffin, de corona, etc.), volver a pintar con mantequilla fundida y esparcir azúcar moreno.
- Fermentar en frío a 10 °C durante 16 – 20 horas.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos.

