

Monkey bread com MELLA-HT-SUPERSOFT

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Ovos	3,000 kg
Manteiga	2,500 kg
Açúcar	1,000 kg
Levedura	0,600 kg
Água (aprox.)	2,000 kg
Total	21,100 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Laminar uma “manta” com 10 mm de espessura e deixar arrefecer no congelador durante 30 minutos.
- Cortar tiras com 2 cm de largura, pintar com manteiga derretida e decorar com uma mistura de canela e açúcar mascavado.
- Cortar peças com 2 cm de espessura e colocá-las em formas (aros, de muffin, de coroa, etc.), voltar a pintar com manteiga derretida e espalhar açúcar mascavado.
- Fermentar a frio a 10 °C durante 16 – 20 horas.
- Cozer a 200 °C durante 25 – 30 minutos.

