



## Pãezinhos sem glúten com SINGLUPLUS ROLL

SINGLUPLUS ROLL	10,000 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	6,500 kg
Total	17,180 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir e bolear empelos de 2,100 kg (para divisoras de 30 peças x 0,070 kg).
- Formar pãezinhos sem ponta e colocá-los com a enroladura para baixo em tabuleiros ondulados.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 80% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 190 °C durante 18 minutos.

Não usar ovo ou produtos à base de ovo, leite ou produtos lácteos derivados.

