



## Pãezinhos sem glúten com SINGLUPLUS SEEDS

SINGLUPLUS SEEDS	10,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	8.800 kg
Total	19,780 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir e bolear cuidadosamente peças de 0,100 kg – 0,200 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 – 25 minutos.

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

