



## Pan de frutas navideño sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Azúcar	0,300 kg
Mezcla de especias	0,080 kg
Levadura	0,300 kg
Agua a 18 – 20 °C (aprox.)	8,900 kg
<u>Mezcla de frutas y frutos secos deshidratados*</u>	<u>4,000 kg</u>
Total	23,980 kg

\* Poner en remojo.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta y 6 – 8 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Formar, extender y alisar las piezas en moldes para Stollen. Si no se disponen de moldes, formar “barrotos” cortos y marcar con un palo.
- Fermentar durante 40 – 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con motivos navideños y azúcar en polvo antihumedad.

No usar huevo o productos a base de huevo, leche o productos lácteos derivados.

