



Pan dulce sin gluten con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Azúcar	2,000 kg
Huevo	1,500 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	4,500 kg
Total	20,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes durante 5 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Formar las piezas y colocarlas en moldes.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 200 °C (con vapor), bajando a 180 °C durante unos 45 minutos.

