



## Panecillos con pasas sin gluten con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Mantequilla	0,200 kg
Azúcar	0,200 kg
Huevo	0,200 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,450 kg
Pasas	0,300 kg
<b>Total</b>	<b>2,440 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir las pasas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,200 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,065 kg) sin bolear.
- 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 16 – 18 minutos.

