



Gluten
FREE

RECETAS

IREKS

Panecillos sin gluten con SINGLUPLUS SEEDS

SINGLUPLUS SEEDS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	8.800 kg
Total	19,780 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear cuidadosamente piezas de 0,100 kg – 0,200 kg.
- Formar panecillos sin punta y colocarlos con el cierre hacia abajo en bandejas acanaladas.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 80% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante 18 – 25 minutos.

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

