



## Pão sem glúten com SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	8,800 kg
Total	19,600 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Formar as peças no formato desejado (pão de forma, pão rústico, etc.).
- Fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 40 – 45 minutos.

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





## Pão especial sem glúten com SINGLUPLUS SEEDS

SINGLUPLUS SEEDS	10,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	8,600 kg
Total	19,480 kg

### Topping

Sementes de girassol, sésamo, linhaça, sementes de abóbora e sêmola de milho (em partes iguais)

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Formar as peças no formato desejado (pão de forma, pão rústico, etc.), humedecer e decorar com o topping.
- Colocar as peças em tabuleiros de forno ou em formas sem tampar (pão de forma).
- Fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 40 – 45 minutos.

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



### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contêm em média:

Energia:	1100 kJ (262 kcal)
Lípidos:	9,2 g
dos quais saturados:	1,3 g
Hidratos de carbono:	33,6 g
dos quais açúcares:	3,4 g
Fibra:	7,3 g
Proteínas:	7,7 g
Sal:	1,25 g