



Pastas saladas de queso sin gluten con SINGLUPLUS ROLL

SINGLUPLUS ROLL	1,000 kg
Mantequilla	0,900 kg
Queso Edam rallado	0,900 kg
Huevo	0,100 kg
Sal	0,020 kg
Pimienta	0,005 kg
Pimentón	0,015 kg
Total	2,940 kg

Topping

Queso, comino, semillas de amapola, pimentón, avellanas, almendras, etc.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos a 4 °C.
- Cuando la masa esté bien fría, laminar una “manta” de 5 mm de grosor y troquelar piezas con cortapastas del tamaño y forma deseados o cortar al gusto.
- Pintar con agua o huevo y espolvorear o decorar con el topping.
- Cocer a 200 °C durante 8 – 10 minutos. Asegurarse de que las piezas están bien cocidas.

