



Roscón de Reyes sin gluten con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Huevo	2,000 kg
Mantequilla (pomada)	2,000 kg
Azúcar glas	2,500 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Agua	4,500 kg
Total	21,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Formar los roscones.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 100% H.R. o hasta doblar el volumen.
- Pintar con huevo, decorar al gusto y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 180 °C durante unos 15 minutos y dejar enfriar.

