

Flores de canela com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga	0,500 kg
Ovo	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água	2,250 kg
Total	9,250 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Laminar uma “manta” com 2,5 mm de espessura e 15 cm de largura.
- Pintar a superfície com manteiga líquida e polvilhar uma mistura de açúcar e algumas gotas de AROMA CANELA.
- Enrolar formando uma barra e cortar em porções de 1,0 – 1,5 cm.
- Colocar 6 medalhões juntos formando uma flor em tabuleiros com papel manteiga.
- Fermentar a 30 °C e 75% H.R. durante 40 minutos, (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com açúcar bolado.
- Cozer a 190 °C durante 15 minutos e deixar arrefecer.

