

Berlinas

com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT

Massa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	10,000 kg
Ovos	2,500 kg
Levedura	0,700 kg
Água (aprox.)	2.200 kg
Total	15,400 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,540 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg) e bolear.
- Fermentar durante cerca de 75 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar que as peças formem corpo num local fresco durante uns minutos.
- Fritar em óleo ou gordura vegetal a 170 °C durante 3 minutos de cada lado, deixar escorrer o excesso de óleo sobre um papel absorvente.
- Decorar a gosto.

