



Fajitas sem glúten com SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Fermento em pó sem glúten	0,200 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	8,500 kg
Total	19,500 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Dividir a massa em empelos de 5,000 kg, bolear e deixar repousar 30 minutos.
- Laminar uma “manta” o mais fina possível, picar com um rolo de picar massa (pica miolos) e cortar peças redondas com um corta massas ou uma forma.
- Fermentar durante 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Colocar as peças sem ser deformadas no descarregador com amido e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Cozer a 260 °C (com vapor) durante 2 minutos.

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

