



Pão doce com uvas passas sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Manteiga	0,200 kg
Açúcar	0,200 kg
Ovos	0,200 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,070 kg
Água	0,450 kg
<u>Uvas passas</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	2,440 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as uvas passas) durante 5 minutos até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar as uvas passas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 22 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Formar as peças e colocá-las em formas.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 200 °C (com vapor), baixando para 180 °C durante cerca de 45 minutos.

