

Individual Queso y Sobrasada

Composición	
Masa de brioche	50 g
Relleno de queso y sobrasada	15 g
Decoración queso	5 g
TOTAL MASA	70 g



Medidas:

Ancho: 55 mm

Largo: 100 mm

Alto: 35 mm

Ingredientes amasado	
Tegral Soft'r Pur Beurre	1000 g
Agua	450 g
Levadura	40 g
TOTAL MASA	1,490 Kg

Proceso:

Amasado: fino y elástico

Temperatura de la masa: 25°C

Reposo en bola: bolear y reposar durante 10 minutos en nevera

Peso: 50g

Forma: estirar y rellenar con sobrasada y queso emmental

Fermentación: 90 minutos a 28°C y 85% HR

Acabado antes de hornear: realizar un corte profundo . Pintar con **Sunset Glaze**. Añadir queso rallado por encima.

Temperatura del horno: 230°C

Tiempo de horneado: 10 minutos