

PREMEZCLA MASA EMPANADAS Y DOBLADITAS



Preparación

| INGREDIENTES | Cantidad | Cantidad |
|---------------------------------------|------------|-------------|
| PREMEZCLA MASA EMPANADAS Y DOBLADITAS | 10 kg | 25 kg |
| Agua | 3.0- 3.2 L | 7.5 – 8.0 L |

Para obtener un buen producto, se recomienda:

- ✓ Revisar que todas las materias primas están en correcto estado.
- ✓ Maquinaria y mesones limpios
- ✓ Temperatura del agua, no sobrepase los 5°C
- ✓ Temperatura de la masa, no sobrepase los 26°C
- ✓ Sobar la masa hasta que quede suave y firme
- ✓ Pintar las empanadas antes de que entren al horno con una mezcla de huevo y agua, para que tomen un color más dorado.
- ✓ Pinchar la masa de las dobladitas.