



Masa más suave, tierna y extensible.

CONSEJO

Después de hornear las piezas, abrirlas por la mitad y rellenar al gusto con ingredientes dulces o salados.

TORTAS SALADAS

Para 20 raciones aprox.

INGREDIENTES

- 1 kg harina de fuerza
- 9 uds huevo
- 100 g leche entera
- 270 g agua
- 10 g sal
- 150 g azúcar
- 100 g levadura
- 100 g masa madre
- 10 g mejorante para panadería
- 74 g Optima Bakery sabor mantequilla + 16 g de agua o 100 g de mantequilla

Optima Bakery sabor mantequilla logra un buen desarrollo de la masa en el horno.

PASO A PASO

1. Diluir Optima Bakery sabor mantequilla en agua y mezclar en la amasadora, con el resto de ingredientes, hasta obtener una masa fina y elástica.
2. Formar bolas de 70 g con la masa y dejarlas reposar durante 15 minutos.
3. Dar forma a las bolas de barra corta y aplastarlas.
4. Dejar fermentar las piezas hasta que multipliquen su volumen por 2,5 (tardarán, aprox., 40 min a 28 °C).
5. Cocer a 180 °C durante 10 minutos.



-47% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.417 kJ / 336 kcal	1.417 kJ / 336 kcal
Grasas de las cuales saturadas	7,1 g 2,2 g	7,1 g 4,1 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	57,7 g 9,8 g	57,7 g 9,8 g
Fibra	3,5 g	3,5 g
Proteínas	8,7 g	8,7 g
Sal	0,8 g	0,8 g

