



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

MOLDE ARTESANAL AVENA CON MASA MADRE

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Harina especial panadera	10.000
Premezcla Pan Suave al 15%	1.500
Fermdor Trigo	0.150
Hojuelas de avena	1.500
Levadura Bakels Platinum	0.120
Azúcar blanca	1.000
Peso total:	14.270

Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua helada	8.000
Peso total:	8.000

Grupo 2

Ingrediente	KG
Manteca	0.800
Peso total:	0.800

MÉTODO

1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 a velocidad 1, proceder a incorporar poco a poco el agua hasta conseguir una masa homogénea.
2. Agregar la manteca y seguir amasando hasta que se incorpore por completo.
3. Realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa fina y elástica.
4. Pesar y cortar unidades de 400 gramos.
5. Formar los panes y fermentar en cámara por 90 minutos promedio.
6. Hornear a 150°C por 30 minutos promedio.