



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

MOLDE ARTESANAL BLANCO

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Harina especial panadera	10.000
Premezcla Pan Suave al 15%	1.500
Fermdor Trigo	0.150
Levadura Bakels Platinum	0.100
Azúcar blanca	1.000
Peso total:	12.750

Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua helada	6.500
Peso total:	6.500

Grupo 2

Ingrediente	KG
Manteca	0.700
Peso total:	0.700

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.
Realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa fina y elástica.
3. Pesar y cortar unidades de 400 gramos.
4. Formar los panes y fermentar en cámara por 90 minutos promedio.
5. Hornear a 150°C por 30 minutos promedio.