



CATEGORÍA

Panadería



PAN FRANCÉS

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Harina especial panadera	10.000	100.00
Mejorador Unipan Premium	0.100	1.00
Levadura Bakels Red	0.100	1.00
Sal	0.200	2.00
Peso total:	10.400	

Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua	5.900	59.00
Peso total:	5.900	

Grupo 2

Ingrediente	KG	%
Manteca	0.200	2.00
Peso total:	0.200	

MÉTODO

Pan Francés

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, cortar y bolear
4. Formar los panes y fermentar en cámara por 60 minutos.
5. Voltar los panes y seguir fermentando por 120 minutos promedio.
6. Hornear a 200°C de 10-12 minutos, abrir la llave de vapor los primeros 10 segundos. Prender el extractor en el último minuto.