



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

PAN GRANOS ANDINOS

INGREDIENTES

Grupo 1

| Ingrediente | KG |
|----------------------------------|---------------|
| Harina especial panadera | 10.000 |
| Premezcla Pan Granos Andinos 50% | 10.000 |
| Levadura Bakels Platinum | 0.200 |
| Peso total: | 20.200 |

Grupo 1a

| Ingrediente | KG |
|--------------------|---------------|
| Agua helada | 10.000 |
| Peso total: | 10.000 |

Grupo 2

| Ingrediente | KG |
|--------------------|--------------|
| Manteca | 1.000 |
| Peso total: | 1.000 |

MÉTODO

Pan Granos Andinos

1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 por 1 minuto aproximadamente a velocidad 1.
2. Agregar el agua proporcionalmente y continuar el amasado hasta conseguir una masa uniforme promedio de 6 minutos
3. Agregar el ingrediente del grupo 2 y seguir amasando hasta que se incorpore por completo. Realizar el sobado (velocidad 2) promedio de 8 minutos, hasta conseguir una masa fina y elástica.
4. Pesar, cortar, formar y colocar en moldes.
5. Fermentar en cámara por 90 minutos promedio.
6. Hornear a 150°C promedio por 30-35 minutos.