



Pan Multisemillas



Ingredientes

Grupo 1

Ingrediente	KG
Harina especial panadera	10.000
Premezcla Pan Multisemillas al 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 Multisemillas

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.



Condiciones de exposición

Ambiente



Categoría

Panadería