



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

## PANETÓN SALADO "FINAS HIERBAS"

### INGREDIENTES

#### Grupo ESPONJA

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Panetón Golden</u>	1.500
Azúcar	0.050
Agua	0.950
<u>Levadura Bakels Platinum</u>	0.030
<b>Peso total:</b>	<b>2.530</b>

#### Grupo REFUERZO

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Panetón Golden</u>	1.000
Azúcar	0.300
Agua	0.800
Sal	0.018
Especias (Orégano, romero y tomillo)	0.050
Antimoho Mohopan	0.008
Margarina	0.300
Manteca	0.300
<u>Aroma Mantequilla Gourmet</u>	0.008
Jamón inglés	0.750
Cabanosi	0.500
Queso Paria bajo en sal	0.250
<b>Peso total:</b>	<b>4.284</b>

## MÉTODO

### Esponja

1. Mezclar en la amasadora la premezcla de Paneton Golden, el azúcar, el agua y la levadura.
2. Integrar por completo e iniciar el amasado en primera velocidad por un tiempo de 5 minutos, hasta obtener una masa lisa y un poco elástica.
3. Retirar la esponja de la amasadora a una bandeja y fermentar de 1.5 a 2 horas a temperatura ambiente.

### Refuerzo

1. Integrar en la amasadora el agua, el azúcar y sal. Agregar le esponja cortada en trozos, adicionar la premezcla y el Mohopan.
2. Amasar en primera velocidad durante 4 minutos o hasta lograr una masa fina y homogénea.
3. Agregar las grasas y la esencia y continuar el amasado por 4 minutos o hasta obtener una masa elástica.
4. Incorporar las especias y embutidos y amasar por 1 minuto hasta que se distribuya todo de manera uniforme.
5. Retirar la masa de la amasadora y porcionar en piezas de 100 gr.
6. Bolear cada piezas y estirla con rodillo, enrollar y colocar dentro del pirotin 5 unidades.
7. Fermentar los panetones por 2.5 a 3 horas en cámara.
8. Hornear a 150°C por 30 minutos.
9. Dejar enfriar los panetones de 3 a 4 horas en un lugar fresco.