BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe

CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente

CATEGORÍA

Panadería

WAWAS PANETÓN LITE MULTISEMILLAS

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Premezcla Panetón Lite Multisemillas	2.000
Levadura Bakels Platinum	0.020
Azúcar	0.400
Canela en polvo	0.010
Huevos	0.160
Manteca	0.240
Agua	0.680
	Peso total: 3.510

Grupo 2

Ingrediente	KG
Ajonjolí	0.026
Pecanas picadas	0.060
	Peso total: 0.086

MÉTODO

1. Incorporar, en la amasadora, la**Premezcla Panetón Lite Multisemillas y****Levadura Bakels**,mezclar durante 30 segundos hasta integrar.
2. Agregar azúcar, huevo y agua y amasardurante 8 minutos aproximadamente o hastaobtener una masa homogénea.

3. Incorporar la manteca en la masa y amasardurante 9 minutos más hasta obtener unamasa elástica.
4. Retirar la masa de la amasadora y porcionaren bollos de 300g para cadawawa.
5. Dar forma según el diseño deseado y colocarlasWawasen cámara de fermentación,durante 2 horas a 33°C aprox, con unahumedad promedio de 80%.
6. Hornear a 150°C por 18 minutos.

*Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo deltamaño del molde.