BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe

CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente

CATEGORÍA

Panadería

WAWAS TRADICIONALES

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Premezcla de Wawa	2.000
Levadura Bakels Platinum	0.020
Azúcar	0.400
Huevos	0.160
Manteca	0.240
Agua	0.840
	Peso total: 3.660

Grupo 2

Ingrediente	KG
Ajonjolí	0.026
Grajeas	0.086
Pecanas picadas	0.060
	Peso total: 0.172

MÉTODO

1. Incorporar, en la amasadora, la**Premezcla de Wawas y Levadura Bakels**, mezclar durante 30segundos hasta integrar.
2. Agregar azúcar, huevo y agua y amasardurante 5 minutos aproximadamente o hastaobtener una masa homogénea.

3. Incorporar la manteca en la masa y amasardurante 7 minutos más hasta obtener unamasa consistente.
4. Retirar la masa de la amasadora y porcionaren bollos de 300g para cadaWawa.
5. Dar forma según el diseño deseado y colocarlas **Wawas** en cámara de fermentación, durante1.5 horas a 33°C aprox, con una humedadpromedio de 80%.
6. Hornear a 150°C por 20 minutos.

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