

BATARD CON O-TENTIC Y CÚRCUMA



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

BATARD

Harina 000	3000 g	100%
Sal	60 g	2%
O-Tentic	120 g	4%
Agua	2100 g	70%

- Incorporar todos los ingredientes en la amasadora.
- Amasar en velocidad lenta 2 minutos y en velocidad rápida 12 minutos.
- Descanso en bloque 20 minutos.
- Pesado de bollos 500 g.
- Descanso en bollos 20 minutos.
- Armado de las piezas en forma alargadas.
- Fermentación aprox. 60 a 90 minutos.
- Antes de ir al horno espolvorear con harina y hacer un corte a lo largo del pan.
- Cocinar en horno a 220°C con vapor al comienzo.
- Tiempo de cocción 25 minutos.
- La temperatura y tiempo de cocción dependerá de cada horno.