

BATARD CON O-TENTIC Y ESPIRULINA



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

BATARD

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

- 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 alargada.
- Fermentación aprox. 60 a 90 minutos.
- Cocción horno 220°C.
- Tiempo de cocción 25 minutos.
- La temperatura y tiempo de cocción dependerá de cada horno.