TASTE TOMORROW
From consumer insights to innovation

PAN DE CAMPO
CON O-TENTI

INGREDIENTES

PAN

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

PREPARACIÓN

- Amasar en velocidad lenta 2 minutos y en velocidad rápida 12 minutos.
- Descanso en bloque 20 minutos.
- Pesado de bollos 450 g.
- Descanso en bollos 20 minutos.
- Armar las piezas en la forma deseada.
- Fermentación aprox. 60 minutos.
- Hacer los cortes o decoración.
- Cocción horno 220ºC.
- Tiempo de cocción 25 minutos.

RENDIMIENTO

- Rinde 13 piezas / porciones 400 g.