

BATARD CON O-TENTIC Y ZANAHORIA



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

BATARD

Harina 000	3000 g	100%
Sal	60 g	2%
O-Tentic	120 g	4%
Agua	1800 g	60%

- Cocinar las zanahorias hasta que estén tiernas, reservar.
- Colocar 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 piezas en forma alargada.
- Fermentación aprox. 60 a 90 minutos.
- Antes de cocinar espolvorear con harina y hacer un corte a lo largo del pan.
- Cocción horno 220°C con vapor al comienzo.
- Tiempo de cocción 25 minutos.