

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | Procedimiento |
| Harina 000 | 1000 | G |  | * Colocar en la amasadora la harina, Easy Panes Blandos, Okedo Brown, Sapore Pan Francés, el agua y la remolacha en polvo. * Amasar 4 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida. * Incorporar las semillas de chía. * La masa no debe superar los 26°C * Dejar descansar la masa por 5 minutos, cubierta. * Cortar piezas de 70 gr. * Formar el pan vienes enrollando. * Rociar con Sunset Glaze y Semillas de sésamo. * Colocar en placas engrasadas. * Fermentar por 120 minutos a 29 °C con humedad relativa del 80% * Realizar cortes decorativos. * Hornear a 220°C por 12 minutos aproximadamente. | |
| Easy Panes Blandos | 200 | G |  |
| Agua | 600 | G |  |
| Okedo Brown | 25 | G |  |
| Remolacha en polvo | 70 | G |  |
| Sapore Pan Francés | 20 | G |  |
| Semillas de Chía | 100 | G |  |
| Sunset Glaze | 250 | G |  |
| Semillas de Sésamo | 300 | G |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 24 piezas de 70 g.