

|  |  |
| --- | --- |
| 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.