

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | Procedimiento |
| Harina 000 | 1000 | g | 100% | * Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar 4 minutos en velocidad lenta y 7 minutos en rápida. * Dejar descansar 10 minutos y cortar piezas de 100 g. * Dar forma de pebete y estibar en placas con desmoldante. * Fermentar por 120 minutos aproximadamente en cámara fermentadora a 32°C con un 85% de humedad relativa. * Rociar con Sunset Glaze. * Hornear a 200°C por 15 minutos. | |
| Easy Panes Blandos | 200 | g | 20% |
| O-tentic | 40 | g | 4% |
| Huevos | 100 | g | 10% |
| Agua | 500 | g | 50% |
|  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 18 piezas de 100 g.