

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | Procedimiento |
| Harina 000 | 1000 | g | 100% | * Mezclar todos los ingredientes en amasadora por 4 minutos a baja velocidad y 5 minutos a alta velocidad. * Al finalizar la temperatura de la masa debe ser de 28°c * Dejar a fermentar la masa por 10 minutos a temperatura ambiente * Cortar piezas de 55 g y bollar. * Descansar por un lapso de 15 minutos y estirar en forma de circular hasta lograr ½ cm de espesor. * Fermentar a 32°C con una humedad relativa del 85 por 20 minutos * Hornear a 250°c, dar vapor inicial por 3 minutos | |
| O-tentic | 40 | g | 4% |
| Sal | 20 | g | 2% |
| Aceite de Oliva | 100 | g | 10% |
| Agua | 500 | g | 50% |
| Sapore Pan Francés | 20 | g | 2% |

#### Rendimiento

Rinde 24 piezas de 50 g.