

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento |
| Harina 000 | 10000 | g | 100% |  | * Amasar en velocidad lenta 10 minutos y en velocidad rápida 5 minutos.
* Dar descanso en bloque 10 minutos.
* Armar panes de 550 gr.
* Estibar en bandejas perforadas para horno.
* Dejar leudar en fermentadora durante 4 hs aprox. A 30° con 80% de humedad
* Hornear a 200° con vapor y tiro cerrado durante 20 minutos hasta que empiece a tomar color (80% de cocción).
* Dejar enfriar en ambiente cerrado (para que los panes no pierdan humedad) hasta lograr una temperatura en el corazón de las piezas de 32°).
* Envasar en bolsas para horno y abrochar con broche metálico.
* Cocción final: hornear en bolsa con horno de cocina en máximo durante 10 minutos
 |
| S500 Actiplus |  150 | g |  1,5% |  |
| sal |  200 | g |  2% |  |
| Levadura okedo roja |  70 | g |  0,7% |  |
| Agua fría |  5500 | g |  55% |  |
| Bolsa para horno |  |  | c/n |  |
|  |  |  |  |  |

Tips y sugerencias: Antes de envasar rociar con solución de sorbato para su mejor conservación.

Rendimiento

Rinde 28 piezas de 500 gr final