

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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