

Dosis de aplicación

- 1 - 3% Base Harina

Rendimiento / 300g

- 10 Kg Harina
- 19 Kg Masa



Uso

- Todo tipo de Pan 10 a 30g /Kg de Harina.

Beneficios

- Intensifica el Sabor y Aroma del Pan, mejorando además crocancia y estructura de miga.

INGREDIENTES	gr/Kg de harina	Sachet 300g
• Harina de trigo	1000	10Kg
• Masa madre de centeno	10	100g
• Agua	700 - 800	7 - 8Lt
• Levadura Fresca	24	240g
• Sal	20	200g
• Aceite de Oliva	30	300g
• Mejorador Ultra	4	40g
Marraqueta COPAN		
Total	1808-1908	18 - 19 Kg

Modo de Preparación

1. Agregar la Masa Madre junto a los ingredientes secos, al inicio del amasado. adicionando un 60% de agua base harina, es decir 600 ml/Kg de harina.
2. Reservar la parte restante del agua y el aceite de oliva para el final del amasado.
3. Amasar en velocidad baja hasta desarrollar la masa.
4. Amasar a velocidad rápida y agregar lentamente el resto del agua procurando se incorpore a la masa.
5. Una vez lista la masa, agregar el aceite y sacar la masa de la máquina.
6. Verter la masa en cajas plásticas tapadas para fermentar a T° ambiente.
7. Realizar doblés: al inicio y a los 60 min. de reposo.
8. Una vez fermentada la masa, enharinar superficie, verter sobre mesón y realizar corte según tamaño deseado (120 - 200 gr).
9. Hornear a 240 °C con aplicación de vapor inicial por 20 min. Ajustar tiempo y T° según coloración y crocancia deseada.