

### 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        |
| • <b>Masa madre de trigo</b>          | <b>30</b> | <b>300g</b> |
| • Agua                                | 700 - 800 | 7 - 8 Lt    |
| • Levadura Fresca                     | 24        | 240g        |
| • Sal                                 | 20        | 200g        |
| • Aceite de Oliva /<br>Vegetal        | 30        | 300g        |
| • Mejorador Ultra<br>Marraqueta COPAN | 4         | 40g         |

#### Total

**1808-1908**

**18 - 19 Kg**

### Modo de Preparación

1. Agregar la Masa Madre de trigo 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.